

صَلُّوا عَلَى خَيْرِ الْبَشَرِ
وَاخْتَاتِمِ الرِّسَالَ حَبِيبِنَا وَقَدَوْتَنَا وَسَيِّدَنَا



اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا صَلَّيْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ
اللَّهُمَّ بَارِكْ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ
كَمَا بَارَكْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ



موسوعة الطبخ المصور

المكينة جاج

أكثر مكتبة برامجت
ذات مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.bramjnet.com



لإعداد أطيب عالية بنجاح متجدد



الطهي
Cooking

موسوعة
الطبَّخ المصنَّوع
المدحاج

مكتبة برامج نت
أكبر مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.bramjnet.com

مَوْسُوعَةٌ الطَّبِيخِ الْمَصْبُورِ الدَّجَاجِ



مكتبة براهيم نت
Brahim Net Library

إعداد
عبد الحمادي عبلة

ناشرنا



800008178

مكتبة براهيم العامة

مكتبة

المحتويات

| | | | |
|-----|---------------------------------------|----|-------------------------------------------|
| ٦٦ | التحاج الطريقين للهوس | ٦ | التحاج طريقة طبع المصور |
| ٦٩ | التحاج الهوس الحلو والحامض | ٧ | التحاج لاد التحاج |
| ٧٠ | التحاج يركب مع لافون التحج | ١٠ | التحاج لافون في |
| ٧٤ | التحاج في صلابة البقدونس | ١٤ | التحاج للحجر واليهود |
| ٧٦ | عسل بروبيك الأمريكية | ١٥ | التحاج للحجر واليهود زيادة الثبات |
| ٧٩ | عسل التحاج المسككة | ١٥ | المطرية |
| ٧٩ | التحاج مع اللوزة بندق الثوب | ١٥ | التحاج الحجر مع الدم |
| ٨١ | التحاج في مطروف زرق مع رقتي الحمار | ١٩ | سباج التحاج البيرة مع مثله الطما |
| ٨٥ | التحاج وفيلبة في مطروف في | ١٩ | أحمد التحاج للبيرة |
| ٨٦ | التحاج البيل بالكارتي مع فركس والفرقة | ٢١ | التحاج الزاكني الموق مع قبادات |
| ٨٩ | التحاج مع تبيبة الفرخون والبر | ٢٢ | التحاج الزاكني مع الباندا |
| ٩٠ | التحاج لفتون التي مع الصلابة السبعة | ٢٤ | تلاب التحاج الإندونيس |
| ٩٣ | التحاج مع اللحم القل | ٢٧ | تلاب التحاج الهندية |
| ٩٤ | التحاج المسطرة مع القنب | ٢٨ | التحاج بالخل الأحمر |
| ٩٧ | التحاج المسطرة مع متعة الخبطة الحارة | ٣٣ | التحاج بالخل الأبيض |
| ٩٨ | موزس التحاج مع صلابة ودية ديرة | ٣٤ | صلابة التحاج نكي - نكي |
| | حارس التحاج المارد مع كوليس السمرة | ٣٧ | صلابة قوب |
| ١٠١ | والشعاع | ٣٨ | سوية التحاج مع الفيلبة الحارة |
| ١٠٩ | لقد التحاج مع فرس الثبات المطرية | ٤١ | سوية التحاج مع نيس الرمان |
| ١٠٥ | قطرة التحاج الكيرة | ٤١ | التحاج بالخل لدمشاق |
| ١٠٦ | التحاج الشربة مع صلابة قشر | ٤٢ | كسولة التحاج مع الفهمون وجبة بارما |
| | التحاج للتوفي مع ريد القوم والثبات | ٤٧ | التحاج بالزيت |
| ١١١ | المطرية | ٤٧ | كسولة التحاج مع نادر الفهمون والفهمون |
| ١١٤ | قطرة التحاج وللمم البيرة | ٤٨ | أعداد التحاج للشربة مع البير ليراني |
| ١١٧ | قطرة التحاج وللمم السادة | | أعداد التحاج للشربة مع البير ليراني |
| ١١٨ | سوية التحاج مع صلابة اللحم والخل | ٥١ | الغسل |
| ١٢٢ | البهارة في تحاج التحاج | ٥٢ | التحاج بيو سكي |
| | | ٥٥ | تكميل التحاج بيو سكي |
| | | ٥٦ | سوية التحاج مع راج القهر |
| | | ٥٧ | التحاج مع البطلون |
| | | ٦١ | دراب التحاج مع الثبات المطرية وجبة المايز |
| | | ٦٧ | دراب التحاج الأعداد |



طريقة الطبخ المصوّر



فَعَلًا أَرَادَكَ مِنْ قَوْلِكَ عَمَلًا

الأبوت والآل في القرون الثلاثة ما تحدد بها



لقد سمعتُ الكُتُبَ في رُحمتِها وأُفكَلُا عِندَها تحتَ شُجَرِها حَتَّى
أُفَرِّجَ لَهَا إِسْرَادَاتِهَا بِعِزِّهِ أَلَّا تُخْرِجَ عَاقِلًا أَوْ أَعْلَى حَيْمَةً أَوْ كَفَّارًا
أَسْلُوبَ مُعْطَرٍّ - وَكَذَلِكَ، إِذَا كَانَتْ قَلْبًا مَرِضَةً حَامِئَةً فِي
وَهْلَةٍ يُدْخِلُ أَنْ تَقْدِمَ عِذَا الْأَوَّلَى، لَقَدْ نَهَيْتُ لِحْطِيهَا
لِئَلَّا تَمُرَّ بِهَا عَيْنُ الْبُشَى.

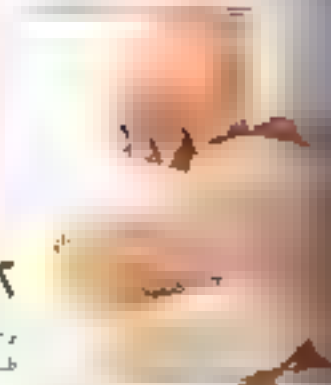
$\sqrt{2} \approx 1.414$
 $\sqrt{3} \approx 1.732$
 $\sqrt{5} \approx 2.236$
 $\sqrt{7} \approx 2.646$
 $\sqrt{11} \approx 3.317$
 $\sqrt{13} \approx 3.606$
 $\sqrt{17} \approx 4.123$
 $\sqrt{19} \approx 4.359$
 $\sqrt{23} \approx 4.796$
 $\sqrt{29} \approx 5.385$
 $\sqrt{31} \approx 5.568$
 $\sqrt{37} \approx 6.083$
 $\sqrt{41} \approx 6.403$
 $\sqrt{43} \approx 6.583$
 $\sqrt{47} \approx 6.856$
 $\sqrt{53} \approx 7.280$
 $\sqrt{59} \approx 7.681$
 $\sqrt{61} \approx 7.810$
 $\sqrt{67} \approx 8.185$
 $\sqrt{71} \approx 8.426$
 $\sqrt{73} \approx 8.544$
 $\sqrt{79} \approx 8.888$
 $\sqrt{83} \approx 9.110$
 $\sqrt{89} \approx 9.434$
 $\sqrt{97} \approx 9.849$

[illegible]

23-12-11 11:11

| مستوى | المادة المستعملة | المستوى |
|-------|------------------|---------|
| 1 | 1 | 1 |
| 2 | 2 | 2 |
| 3 | 3 | 3 |
| 4 | 4 | 4 |
| 5 | 5 | 5 |
| 6 | 6 | 6 |
| 7 | 7 | 7 |
| 8 | 8 | 8 |
| 9 | 9 | 9 |
| 10 | 10 | 10 |
| 11 | 11 | 11 |
| 12 | 12 | 12 |
| 13 | 13 | 13 |
| 14 | 14 | 14 |
| 15 | 15 | 15 |
| 16 | 16 | 16 |
| 17 | 17 | 17 |
| 18 | 18 | 18 |
| 19 | 19 | 19 |
| 20 | 20 | 20 |
| 21 | 21 | 21 |
| 22 | 22 | 22 |
| 23 | 23 | 23 |
| 24 | 24 | 24 |
| 25 | 25 | 25 |
| 26 | 26 | 26 |
| 27 | 27 | 27 |
| 28 | 28 | 28 |
| 29 | 29 | 29 |
| 30 | 30 | 30 |
| 31 | 31 | 31 |
| 32 | 32 | 32 |
| 33 | 33 | 33 |
| 34 | 34 | 34 |
| 35 | 35 | 35 |
| 36 | 36 | 36 |
| 37 | 37 | 37 |
| 38 | 38 | 38 |
| 39 | 39 | 39 |
| 40 | 40 | 40 |
| 41 | 41 | 41 |
| 42 | 42 | 42 |
| 43 | 43 | 43 |
| 44 | 44 | 44 |
| 45 | 45 | 45 |
| 46 | 46 | 46 |
| 47 | 47 | 47 |
| 48 | 48 | 48 |
| 49 | 49 | 49 |
| 50 | 50 | 50 |
| 51 | 51 | 51 |
| 52 | 52 | 52 |
| 53 | 53 | 53 |
| 54 | 54 | 54 |
| 55 | 55 | 55 |
| 56 | 56 | 56 |
| 57 | 57 | 57 |
| 58 | 58 | 58 |
| 59 | 59 | 59 |
| 60 | 60 | 60 |
| 61 | 61 | 61 |
| 62 | 62 | 62 |
| 63 | 63 | 63 |
| 64 | 64 | 64 |
| 65 | 65 | 65 |
| 66 | 66 | 66 |
| 67 | 67 | 67 |
| 68 | 68 | 68 |
| 69 | 69 | 69 |
| 70 | 70 | 70 |
| 71 | 71 | 71 |
| 72 | 72 | 72 |
| 73 | 73 | 73 |
| 74 | 74 | 74 |
| 75 | 75 | 75 |
| 76 | 76 | 76 |
| 77 | 77 | 77 |
| 78 | 78 | 78 |
| 79 | 79 | 79 |
| 80 | 80 | 80 |
| 81 | 81 | 81 |
| 82 | 82 | 82 |
| 83 | 83 | 83 |
| 84 | 84 | 84 |
| 85 | 85 | 85 |
| 86 | 86 | 86 |
| 87 | 87 | 87 |
| 88 | 88 | 88 |
| 89 | 89 | 89 |
| 90 | 90 | 90 |
| 91 | 91 | 91 |
| 92 | 92 | 92 |
| 93 | 93 | 93 |
| 94 | 94 | 94 |
| 95 | 95 | 95 |
| 96 | 96 | 96 |
| 97 | 97 | 97 |
| 98 | 98 | 98 |
| 99 | 99 | 99 |
| 100 | 100 | 100 |

www.braminet.com

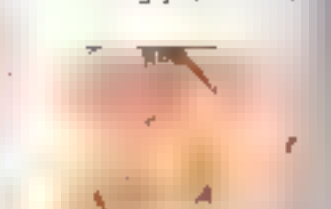


۲۔ اے ختم نبیؐ راجا
اے دیو و دھرم دیوی
و خدائے کائنات کے
طبیعی الٰہیات کے
داخلہ کے

۳۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۴۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۵۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات



۶۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۷۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۸۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۹۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۱۰۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۱۱۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۱۲۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۱۳۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

۱۴۔ اے ختم نبیؐ
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات
اے خدائے کائنات

www.bramynet.com



الذهب
هو معدن
ناعم

الذهب النقي
هو معدن
ناعم
الذهب النقي
هو معدن
ناعم

الذهب

الذهب النقي
هو معدن
ناعم
الذهب النقي
هو معدن
ناعم

الذهب
هو معدن
ناعم
الذهب النقي
هو معدن
ناعم

الذهب
هو معدن
ناعم

الذهب
هو معدن
ناعم



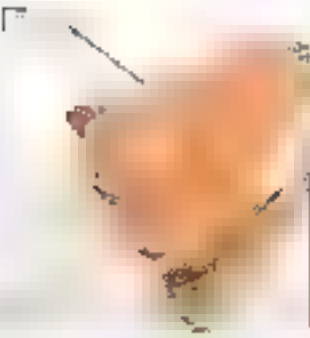
مکملہ تمامہ درجہ سائنس



۱۔ انسانی آنکھ میں
- سبز رنگ کا پردہ
- لکڑی کی طرح
- آنکھ کی
- آنکھ کی

۲۔ انسانی آنکھ میں
- بالکل
- بالکل
- بالکل

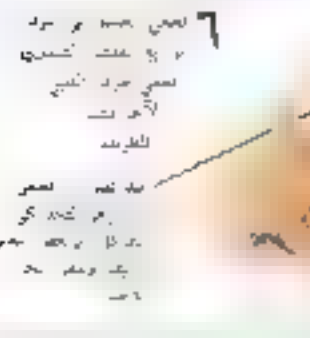
۳۔ انسانی آنکھ میں
- بالکل
- بالکل
- بالکل



۴۔ انسانی آنکھ میں
- بالکل
- بالکل
- بالکل

۵۔ انسانی آنکھ میں
- بالکل
- بالکل
- بالکل

۶۔ انسانی آنکھ میں
- بالکل
- بالکل
- بالکل



ملاحظات

الجذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت



جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت

ملاحظات

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت
التي هي من جذع الحفر مع التوت



جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت

ملاحظات

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت

جذع الحفر مع التوت

[illegible]

الأدوية والأغذية



مستند **مدافعان**

[illegible]

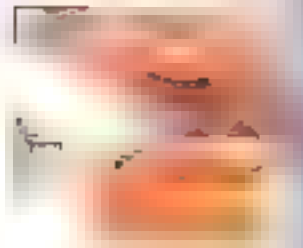
مفتون
 پندار سے
 لکڑی
 ہوتا ہے
 اور

٢
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



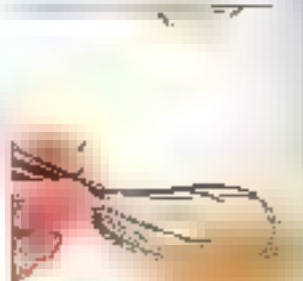
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت

الحبيبة الصغيرة هي صفت



الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت

الحبيبة الصغيرة هي صفت



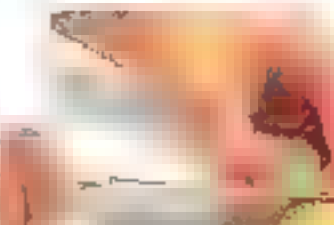
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت



الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت
الحبيبة الصغيرة هي صفت

نحش و تجمير ديد ساجه

مفردية طرم اسياتات الفطرية

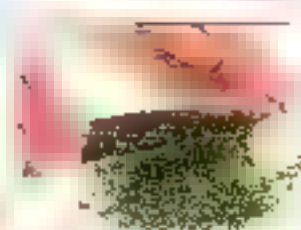


التي الا... وال...
ال...
وال...
وال...



ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...



ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...



ال...
ال...
ال...
ال...

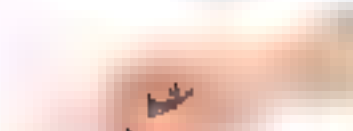
ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...



ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

ال...
ال...
ال...
ال...

تريعات مجموعة الأعرج كهر

في الشقار كهر صيد شام
في حداد صيد



حداد في حداد شام
في حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام



حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام

حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام

حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام

حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام
حداد شام

[illegible]

الانجاء المزمع للنبي مع البطاركة

سيرة منجدة

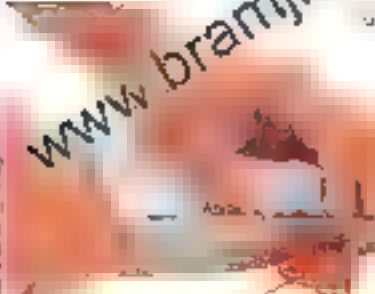
مختصر سيرة الأحرار

١ جميع شدة حزن نبوة في
ملائكة صالحة من ليله القلي
بمستطه لوقا الأحرار والفرقة يفتح

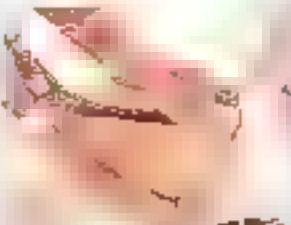


www.bramynet.com

٢ الزمير يتلو - د. د. د. د.
د. د. د. د. د. د. د.



٣ من سيرة - د. د. د. د.
د. د. د. د. د. د. د.
د. د. د. د. د. د. د.
د. د. د. د. د. د. د.



مختصر سيرة الأحرار

٤ جميع شدة حزن نبوة في
ملائكة صالحة من ليله القلي
بمستطه لوقا الأحرار والفرقة يفتح

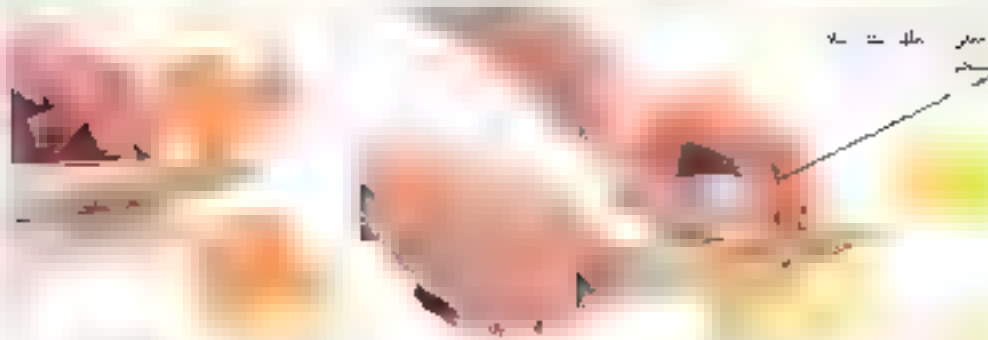


٥ جميع شدة حزن نبوة في
ملائكة صالحة من ليله القلي
بمستطه لوقا الأحرار والفرقة يفتح

٦ جميع شدة حزن نبوة في
ملائكة صالحة من ليله القلي
بمستطه لوقا الأحرار والفرقة يفتح

٧ جميع شدة حزن نبوة في
ملائكة صالحة من ليله القلي
بمستطه لوقا الأحرار والفرقة يفتح

الخبز العراقي الشعبي مع البهارات



مكونات
طريقة التحضير

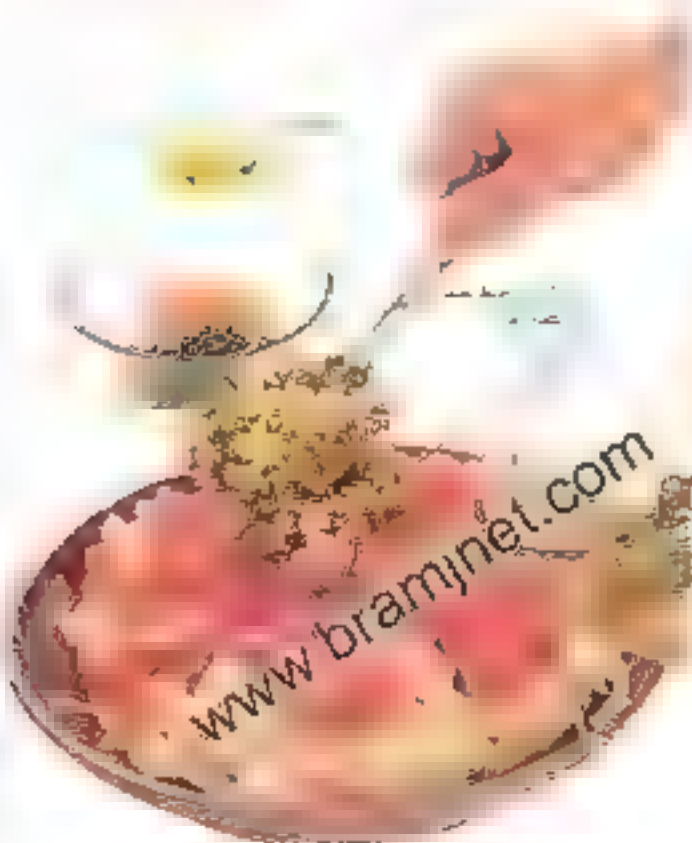
١. نصف كيلو دقيق
٢. نصف كيلو ماء
٣. نصف كيلو زيت
٤. نصف كيلو سكر
٥. نصف كيلو ملح
٦. نصف كيلو خميرة

١. يسخن الماء في قدر على نار هادئة
٢. يضاف إليه السكر والملح
٣. يترك المزيج حتى يغلي
٤. يضاف إليه الدقيق
٥. يترك المزيج حتى يبرد
٦. يضاف إليه الخميرة

طريقة التحضير



١. يسخن الفرن على درجة ١٨٠
٢. يخبز الخبز لمدة ٣٠ دقيقة
٣. يضاف إليه البهارات
٤. يترك الخبز حتى يبرد
٥. يقطع الخبز إلى شرائح
٦. يضاف إليه الزيت



www.bramynet.com

توبيعات

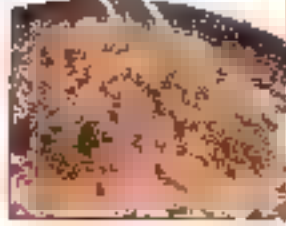
الدجاج المزككي مع البهارات



١ دجاج مزككي مع البهارات
٢ دجاج مزككي مع البهارات
٣ دجاج مزككي مع البهارات
٤ دجاج مزككي مع البهارات
٥ دجاج مزككي مع البهارات
٦ دجاج مزككي مع البهارات
٧ دجاج مزككي مع البهارات
٨ دجاج مزككي مع البهارات
٩ دجاج مزككي مع البهارات
١٠ دجاج مزككي مع البهارات

١١ دجاج مزككي مع البهارات
١٢ دجاج مزككي مع البهارات
١٣ دجاج مزككي مع البهارات
١٤ دجاج مزككي مع البهارات
١٥ دجاج مزككي مع البهارات
١٦ دجاج مزككي مع البهارات
١٧ دجاج مزككي مع البهارات
١٨ دجاج مزككي مع البهارات
١٩ دجاج مزككي مع البهارات
٢٠ دجاج مزككي مع البهارات

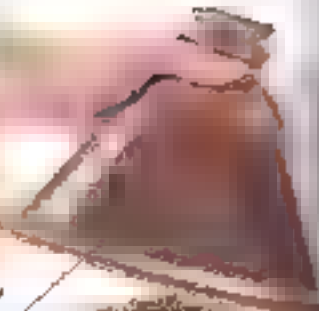
٢١ دجاج مزككي مع البهارات
٢٢ دجاج مزككي مع البهارات
٢٣ دجاج مزككي مع البهارات
٢٤ دجاج مزككي مع البهارات
٢٥ دجاج مزككي مع البهارات
٢٦ دجاج مزككي مع البهارات
٢٧ دجاج مزككي مع البهارات
٢٨ دجاج مزككي مع البهارات
٢٩ دجاج مزككي مع البهارات
٣٠ دجاج مزككي مع البهارات



٢ دجاج مزككي مع البهارات
٣ دجاج مزككي مع البهارات
٤ دجاج مزككي مع البهارات
٥ دجاج مزككي مع البهارات
٦ دجاج مزككي مع البهارات
٧ دجاج مزككي مع البهارات
٨ دجاج مزككي مع البهارات
٩ دجاج مزككي مع البهارات
١٠ دجاج مزككي مع البهارات

الدجاج المزككي

١١ دجاج مزككي مع البهارات
١٢ دجاج مزككي مع البهارات
١٣ دجاج مزككي مع البهارات
١٤ دجاج مزككي مع البهارات
١٥ دجاج مزككي مع البهارات
١٦ دجاج مزككي مع البهارات
١٧ دجاج مزككي مع البهارات
١٨ دجاج مزككي مع البهارات
١٩ دجاج مزككي مع البهارات
٢٠ دجاج مزككي مع البهارات



٣ دجاج مزككي مع البهارات
٤ دجاج مزككي مع البهارات
٥ دجاج مزككي مع البهارات
٦ دجاج مزككي مع البهارات
٧ دجاج مزككي مع البهارات
٨ دجاج مزككي مع البهارات
٩ دجاج مزككي مع البهارات
١٠ دجاج مزككي مع البهارات



كتاب الحاج الإلكتروني

تحضير صلصة الفستق



١) نغسل الفستق في ماء بارد جيداً
٢) نغسله في ماء بارد جيداً
٣) نغسله في ماء بارد جيداً
٤) نغسله في ماء بارد جيداً



٥) نغسله في ماء بارد جيداً
٦) نغسله في ماء بارد جيداً

٧) نغسله في ماء بارد جيداً
٨) نغسله في ماء بارد جيداً
٩) نغسله في ماء بارد جيداً
١٠) نغسله في ماء بارد جيداً

١١) نغسله في ماء بارد جيداً
١٢) نغسله في ماء بارد جيداً
١٣) نغسله في ماء بارد جيداً
١٤) نغسله في ماء بارد جيداً



تحضير وطبخ الكعك

١٥) نغسله في ماء بارد جيداً
١٦) نغسله في ماء بارد جيداً



١٧) نغسله في ماء بارد جيداً
١٨) نغسله في ماء بارد جيداً
١٩) نغسله في ماء بارد جيداً
٢٠) نغسله في ماء بارد جيداً

٢١) نغسله في ماء بارد جيداً
٢٢) نغسله في ماء بارد جيداً

٢٣) نغسله في ماء بارد جيداً
٢٤) نغسله في ماء بارد جيداً

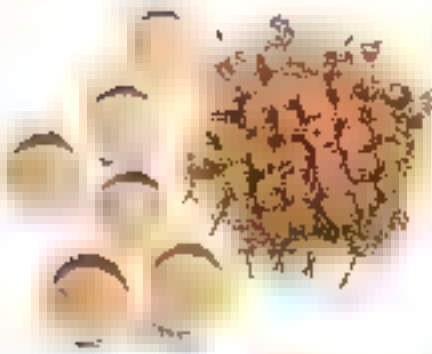
٢٥) نغسله في ماء بارد جيداً
٢٦) نغسله في ماء بارد جيداً

٢٧) نغسله في ماء بارد جيداً
٢٨) نغسله في ماء بارد جيداً

٢٩) نغسله في ماء بارد جيداً
٣٠) نغسله في ماء بارد جيداً

نوعيات

كتاب الدجاج القندامي



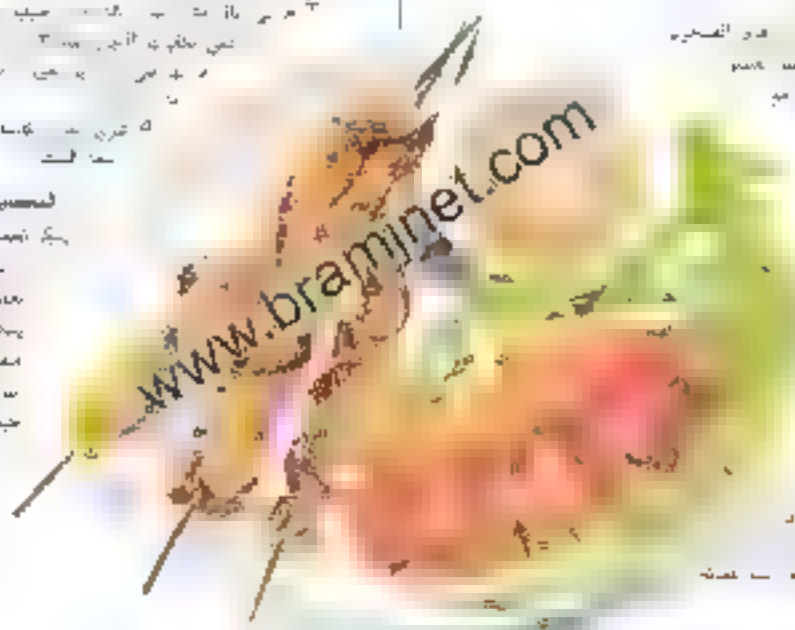
١ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٢ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٣ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٤ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٥ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٦ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٧ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٨ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٩ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ١٠ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م

المصدر: كتاب
 سنة النشر: ١٩٠٠ م
 المؤلف: د. محمد
 العنوان: كتاب الدجاج
 الناشر: دار
 الطبعة: ١
 عدد الصفحات: ١٠٠
 عدد النسخ: ١٠٠٠

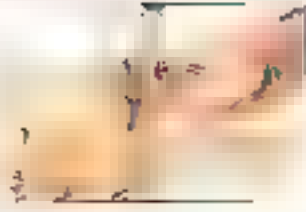


١ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٢ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٣ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٤ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٥ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٦ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٧ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٨ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ٩ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م
 ١٠ - صف من الدجاج شامي حاد كتابه في سنة ١٩٠٠ م

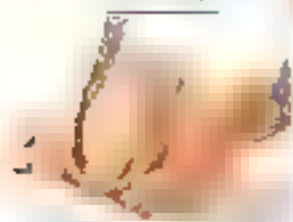
١٥ - التقييم
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م



١٥ - التقييم
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م
 في سنة ١٩٠٠ م



١. شمس يد - قصير -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -

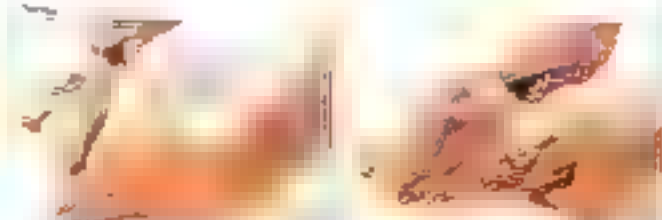


٢. يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -

يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -



٣. يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -

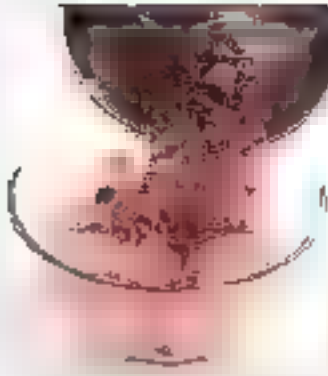


٤. يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -
 يد - يد - يد - يد -

www.bramijnet.com

الذئبج يذبل الأحمر

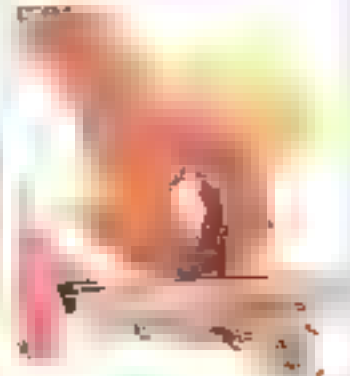
تستخرج الذئبجاجة إلى السلام وتلتها



٣ عصفور الذئبج في ٢٠ د. زانلوني
د ٢٤ حوي أختام إلى جدي هي
مستأنف ومهي بركة مثل الشاه نسوة
- عصفور هو ريت ريتو عصفور
الطبيب يذوق ناصح مركبي إلى جاده
منع حمو ٢ ١٠ د. هو الشاهج م
عصفور قطع م حوي لأج



٤ عصفور م قد نيد والكم والكم
وسم الدم وحيد الشاه هي شاجر
يتر دة الأحمر بسمعي مده هو
الدم الشاه بركة هو الشاهج مده
بجهد تركه بركة



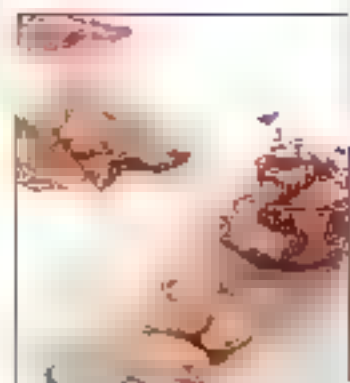
١ عصفور م قد نيد والكم والكم
وسم الدم وحيد الشاه هي شاجر
يتر دة الأحمر بسمعي مده هو
الدم الشاه بركة هو الشاهج مده
بجهد تركه بركة



١ عصفور م قد نيد والكم والكم
وسم الدم وحيد الشاه هي شاجر
يتر دة الأحمر بسمعي مده هو
الدم الشاه بركة هو الشاهج مده
بجهد تركه بركة



١ عصفور م قد نيد والكم والكم
وسم الدم وحيد الشاه هي شاجر
يتر دة الأحمر بسمعي مده هو
الدم الشاه بركة هو الشاهج مده
بجهد تركه بركة



٤ عصفور م قد نيد والكم والكم
وسم الدم وحيد الشاه هي شاجر
يتر دة الأحمر بسمعي مده هو
الدم الشاه بركة هو الشاهج مده
بجهد تركه بركة

٥ عصفور م قد نيد والكم والكم
وسم الدم وحيد الشاه هي شاجر
يتر دة الأحمر بسمعي مده هو
الدم الشاه بركة هو الشاهج مده
بجهد تركه بركة

للدهانج يا نخل الاخر

طريق الدهانج

١- من شجرة الى شجرة
٢- من شجرة الى شجرة
٣- من شجرة الى شجرة

٤- من شجرة الى شجرة
٥- من شجرة الى شجرة
٦- من شجرة الى شجرة



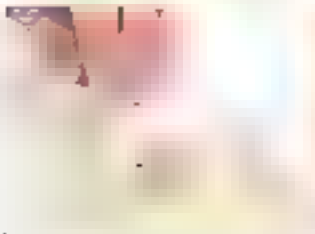
١- من شجرة الى شجرة
٢- من شجرة الى شجرة
٣- من شجرة الى شجرة
٤- من شجرة الى شجرة
٥- من شجرة الى شجرة
٦- من شجرة الى شجرة



١- من شجرة الى شجرة
٢- من شجرة الى شجرة
٣- من شجرة الى شجرة
٤- من شجرة الى شجرة
٥- من شجرة الى شجرة
٦- من شجرة الى شجرة

www.braminet.com

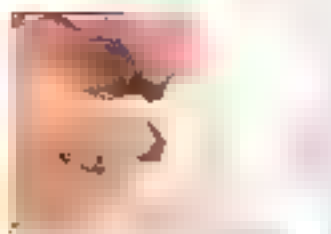
كيفية تنظيف ونظف العمل



١- من شجرة الى شجرة
٢- من شجرة الى شجرة
٣- من شجرة الى شجرة
٤- من شجرة الى شجرة
٥- من شجرة الى شجرة
٦- من شجرة الى شجرة



١- من شجرة الى شجرة
٢- من شجرة الى شجرة
٣- من شجرة الى شجرة
٤- من شجرة الى شجرة
٥- من شجرة الى شجرة
٦- من شجرة الى شجرة

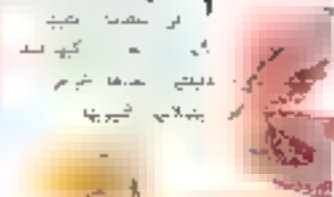


١- من شجرة الى شجرة
٢- من شجرة الى شجرة
٣- من شجرة الى شجرة
٤- من شجرة الى شجرة
٥- من شجرة الى شجرة
٦- من شجرة الى شجرة

للشاي ينعن الأحمر

تخصيص الزينة

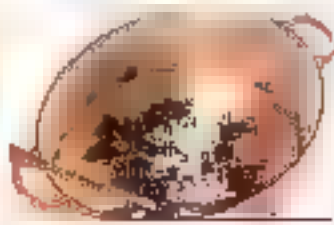
١) سمي شايان حبيب
٢) في سماء حبيب
٣) في سماء حبيب
٤) في سماء حبيب
٥) في سماء حبيب
٦) في سماء حبيب



٢) في سماء حبيب
٣) في سماء حبيب
٤) في سماء حبيب
٥) في سماء حبيب
٦) في سماء حبيب
٧) في سماء حبيب

٢) في سماء حبيب
٣) في سماء حبيب
٤) في سماء حبيب
٥) في سماء حبيب
٦) في سماء حبيب
٧) في سماء حبيب

استكمال الطبخ



٢) في سماء حبيب
٣) في سماء حبيب
٤) في سماء حبيب
٥) في سماء حبيب
٦) في سماء حبيب
٧) في سماء حبيب

٢) في سماء حبيب
٣) في سماء حبيب
٤) في سماء حبيب
٥) في سماء حبيب
٦) في سماء حبيب
٧) في سماء حبيب

٢) في سماء حبيب
٣) في سماء حبيب
٤) في سماء حبيب
٥) في سماء حبيب
٦) في سماء حبيب
٧) في سماء حبيب



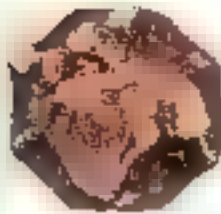
٢) في سماء حبيب
٣) في سماء حبيب
٤) في سماء حبيب
٥) في سماء حبيب
٦) في سماء حبيب
٧) في سماء حبيب

٢) في سماء حبيب
٣) في سماء حبيب
٤) في سماء حبيب
٥) في سماء حبيب
٦) في سماء حبيب
٧) في سماء حبيب

www.braminet.com

نویسندگان

المصباح بالعطى المبهج



ہم نے یہ سب کچھ دیکھا ہے۔
اس لیے ہم نے اسے
اپنی طرف سے
نہیں لیا۔

٦. حبيب الله شاه المظفر
 قائد - حيدر آباد
 مدبر - حيدر آباد



٢٠٠٧

في سنة ١٢٠٠ هـ
 في سنة ١٢٠١ هـ
 في سنة ١٢٠٢ هـ

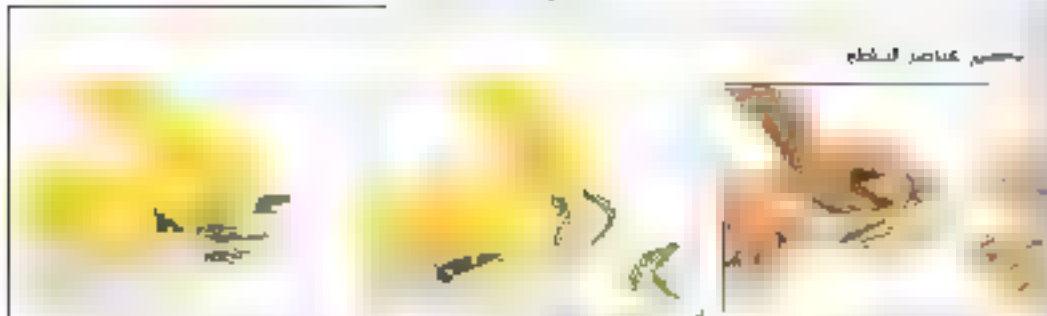


مكتبة براهيم نت
مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.braminet.com



فصل: فی الجہات

مكونات الخطة



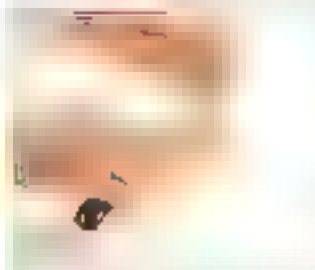
١. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢. إضافة الزيت والملح والتوابل
٣. طهي الدجاج في الفرن

٤. إضافة اللحم المفروم والصلصة
٥. طهي الخليط في الفرن
٦. تقديم الطبخة

٧. إضافة الخضروات والحبوب
٨. طهي الخليط في الفرن
٩. تقديم الطبخة



١٠. إضافة اللحم المفروم والصلصة
١١. طهي الخليط في الفرن
١٢. تقديم الطبخة



١٣. إضافة اللحم المفروم والصلصة
١٤. طهي الخليط في الفرن
١٥. تقديم الطبخة



١٦. إضافة اللحم المفروم والصلصة
١٧. طهي الخليط في الفرن
١٨. تقديم الطبخة

طبخة الدجاج وتصلح لفيلة ودرج بدورها



١٩. قطع الدجاج إلى قطع صغيرة
٢٠. إضافة الزيت والملح والتوابل
٢١. طهي الدجاج في الفرن

٢٢. إضافة اللحم المفروم والصلصة
٢٣. طهي الخليط في الفرن
٢٤. تقديم الطبخة

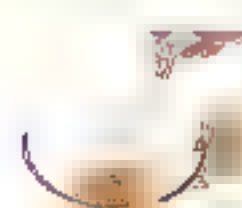
٢٥. إضافة اللحم المفروم والصلصة
٢٦. طهي الخليط في الفرن
٢٧. تقديم الطبخة

سنطه الدارج محسن مانوس

تختصر التخلصة



كتبة تختصر كتبه العن



٢. من هو من يختصر في
من هو من يختصر في
من هو من يختصر في

١. من هو من يختصر في
من هو من يختصر في
من هو من يختصر في

١. من هو من يختصر في
من هو من يختصر في
من هو من يختصر في



٤. من هو من يختصر في
من هو من يختصر في
من هو من يختصر في

٣. من هو من يختصر في
من هو من يختصر في
من هو من يختصر في



٣. من هو من يختصر في
من هو من يختصر في
من هو من يختصر في

٣. من هو من يختصر في
من هو من يختصر في
من هو من يختصر في



٣. من هو من يختصر في
من هو من يختصر في
من هو من يختصر في

الكتاب منقول عن نسخة بخط يد الشيخ محمد باقر المجلسي

الأدوية والتغذية

[illegible]

2000

†

موزيه الدجاج



١ لغسل الدجاج بـ ٢ صلح ٢ حوت
٢ ديد معيه الدجاج الى الصلح
٣ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٤ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٥ صلح ٢ صلح ٢ صلح



موزيه الدجاج



١ ديد ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٢ ديد ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٣ ديد ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٤ ديد ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٥ ديد ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح



٣ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٤ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٥ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٦ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٧ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح

٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٣ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٤ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٥ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٦ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح



٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٣ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٤ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٥ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٦ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح



٣ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٤ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٥ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٦ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٧ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح



٣ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٤ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٥ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٦ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح
٧ صلح ٢ صلح ٢ صلح ٢ صلح

كسرونة الارجاج مع اللبمون وجبنة بارما

مكونات جبنة الارجاج

١ كجم جبنة الارجاج
١ كجم جبنة البارما
١ كجم جبنة الراجا
١ كجم جبنة الراجا
١ كجم جبنة الراجا
١ كجم جبنة الراجا

٢ الكمية لخبز الارجاج

٣ الكمية لخبز الارجاج
٤ الكمية لخبز الارجاج

٥ الكمية لخبز الارجاج
٦ الكمية لخبز الارجاج

٧ الكمية لخبز الارجاج
٨ الكمية لخبز الارجاج
٩ الكمية لخبز الارجاج
١٠ الكمية لخبز الارجاج

١١ الكمية لخبز الارجاج
١٢ الكمية لخبز الارجاج
١٣ الكمية لخبز الارجاج
١٤ الكمية لخبز الارجاج

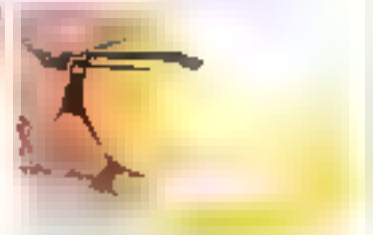
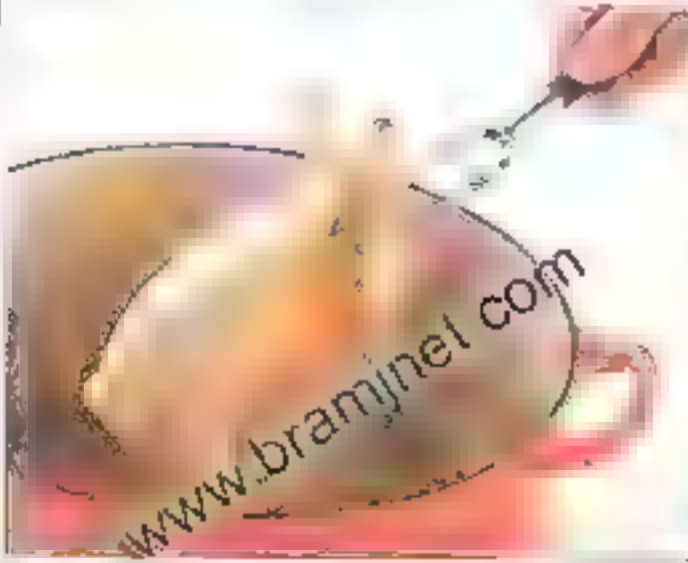
١٥ الكمية لخبز الارجاج
١٦ الكمية لخبز الارجاج

١٧ الكمية لخبز الارجاج
١٨ الكمية لخبز الارجاج
١٩ الكمية لخبز الارجاج
٢٠ الكمية لخبز الارجاج

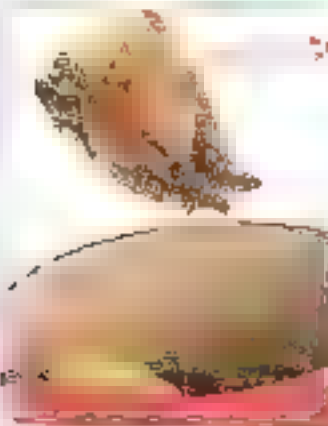
٢١ الكمية لخبز الارجاج
٢٢ الكمية لخبز الارجاج
٢٣ الكمية لخبز الارجاج
٢٤ الكمية لخبز الارجاج

www.braminet.com

طلب: المذبح

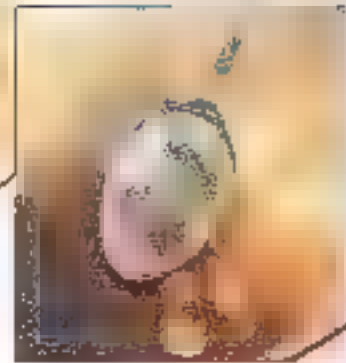


١) حبري مله سم حشره
٢) مله سم حشره
٣) مله سم حشره
٤) مله سم حشره
٥) مله سم حشره
٦) مله سم حشره
٧) مله سم حشره
٨) مله سم حشره
٩) مله سم حشره
١٠) مله سم حشره

[illegible][illegible]

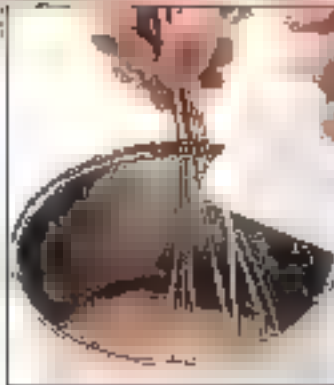
كسرولك الدجاج مع السموم وبجبة دارما

تحضير صلصة الدجاج



١
١. حبة فلفل و حبة شمر
٢. حبة فلفل و حبة شمر
٣. حبة فلفل و حبة شمر

٢
٤. حبة فلفل و حبة شمر
٥. حبة فلفل و حبة شمر



٣
٦. حبة فلفل و حبة شمر
٧. حبة فلفل و حبة شمر



٤
٨. حبة فلفل و حبة شمر
٩. حبة فلفل و حبة شمر

٥
١٠. حبة فلفل و حبة شمر
١١. حبة فلفل و حبة شمر



٦
١٢. حبة فلفل و حبة شمر
١٣. حبة فلفل و حبة شمر
١٤. حبة فلفل و حبة شمر
١٥. حبة فلفل و حبة شمر
١٦. حبة فلفل و حبة شمر
١٧. حبة فلفل و حبة شمر
١٨. حبة فلفل و حبة شمر
١٩. حبة فلفل و حبة شمر
٢٠. حبة فلفل و حبة شمر

www.braminet.com



٧
٢١. حبة فلفل و حبة شمر
٢٢. حبة فلفل و حبة شمر

كسرولة اللّحاج مع الطعموني وجبة باردة



توزيعات

مكتسبات الأبحاث مع البحوث وبحثنا

1. خيط حبيب

2. خيط حبيب

3. خيط حبيب



4. خيط حبيب

5. خيط حبيب

6. خيط حبيب

7. خيط حبيب

8. خيط حبيب

9. خيط حبيب

10. خيط حبيب

11. خيط حبيب

12. خيط حبيب

13. خيط حبيب

14. خيط حبيب

15. خيط حبيب

16. خيط حبيب

17. خيط حبيب

18. خيط حبيب

19. خيط حبيب

20. خيط حبيب

21. خيط حبيب

22. خيط حبيب

23. خيط حبيب

24. خيط حبيب

25. خيط حبيب

26. خيط حبيب

27. خيط حبيب

28. خيط حبيب

29. خيط حبيب

30. خيط حبيب

31. خيط حبيب

32. خيط حبيب

33. خيط حبيب

34. خيط حبيب

35. خيط حبيب

36. خيط حبيب

37. خيط حبيب

38. خيط حبيب

39. خيط حبيب

40. خيط حبيب

مكتسبات

مكتسبات الأبحاث مع البحوث وبحثنا

1. خيط حبيب

2. خيط حبيب

3. خيط حبيب



4. خيط حبيب

5. خيط حبيب

6. خيط حبيب

7. خيط حبيب

8. خيط حبيب

9. خيط حبيب

10. خيط حبيب

11. خيط حبيب

12. خيط حبيب

13. خيط حبيب

14. خيط حبيب

15. خيط حبيب

16. خيط حبيب

17. خيط حبيب

18. خيط حبيب

19. خيط حبيب

20. خيط حبيب

21. خيط حبيب

22. خيط حبيب

23. خيط حبيب

24. خيط حبيب

25. خيط حبيب

26. خيط حبيب

27. خيط حبيب

28. خيط حبيب

29. خيط حبيب

30. خيط حبيب

31. خيط حبيب

32. خيط حبيب



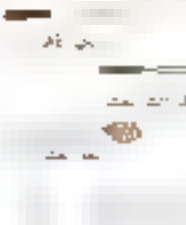
www.braminet.com

أفخاذ الدجاج المشوية مع اللبن الربادي

٢٠٠٠ سنة ٢٠٠٠ سنة ٢٠٠٠ سنة ٢٠٠٠ سنة ٢٠٠٠ سنة ٢٠٠٠ سنة ٢٠٠٠ سنة ٢٠٠٠ سنة ٢٠٠٠ سنة ٢٠٠٠ سنة

شروط

الذوق والتأثير



يتم دلي في ١٠٠ - ١٢٠ دقيقة في الفرن
تتميز بالدجاج والحب على كبد و
قد لا يحب بعض الناس شدة طعم الدجاج
مخرج اللحم من عظمه انزل اللحم صمغ الكبد و
سحب اللحم من عظمه

التحضير المصغر

يتم تحضير المصغر في ١٠٠ - ١٢٠ دقيقة في الفرن
يتميز بالدجاج والحب على كبد و
قد لا يحب بعض الناس شدة طعم الدجاج
مخرج اللحم من عظمه انزل اللحم صمغ الكبد و
سحب اللحم من عظمه

التحضير المصغر

المصغر

التحضير المصغر

المصغر

التحضير المصغر

المصغر

التحضير المصغر

المصغر

التحضير المصغر

المصغر

التحضير المصغر

المصغر

التحضير المصغر

المصغر

التحضير المصغر

المصغر

التحضير المصغر

المصغر

التحضير المصغر

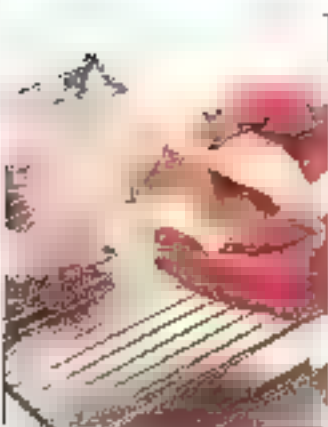
المصغر

تصميم المذبح

١
بني وبن
٢
٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠



٢
٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠



٣
٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠

٤
٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠



٥
٦
٧
٨
٩
١٠
١١
١٢
١٣
١٤
١٥
١٦
١٧
١٨
١٩
٢٠
٢١
٢٢
٢٣
٢٤
٢٥
٢٦
٢٧
٢٨
٢٩
٣٠
٣١
٣٢
٣٣
٣٤
٣٥
٣٦
٣٧
٣٨
٣٩
٤٠
٤١
٤٢
٤٣
٤٤
٤٥
٤٦
٤٧
٤٨
٤٩
٥٠
٥١
٥٢
٥٣
٥٤
٥٥
٥٦
٥٧
٥٨
٥٩
٦٠
٦١
٦٢
٦٣
٦٤
٦٥
٦٦
٦٧
٦٨
٦٩
٧٠
٧١
٧٢
٧٣
٧٤
٧٥
٧٦
٧٧
٧٨
٧٩
٨٠
٨١
٨٢
٨٣
٨٤
٨٥
٨٦
٨٧
٨٨
٨٩
٩٠
٩١
٩٢
٩٣
٩٤
٩٥
٩٦
٩٧
٩٨
٩٩
١٠٠

مكونات
لحم الدجاج المشوي
مع اللبن الزبادي والتفاح



1. لحم الدجاج المشوي
2. لبن زبادي
3. تفاح
4. ملح
5. فلفل أسود

6. زيت زيتون
7. عصير ليمون
8. فلفل أحمر

9. فلفل أخضر
10. فلفل أصفر

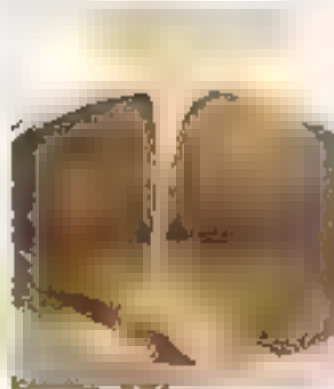
11. فلفل برقوق
12. فلفل حلو

13. فلفل رومي
14. فلفل بوناباتي

15. فلفل كوري
16. فلفل هندي

17. فلفل تشيلي
18. فلفل جالابو

19. فلفل كوري
20. فلفل هندي



21. فلفل تشيلي
22. فلفل جالابو
23. فلفل كوري
24. فلفل هندي



25. فلفل تشيلي
26. فلفل جالابو
27. فلفل كوري
28. فلفل هندي

29. فلفل تشيلي

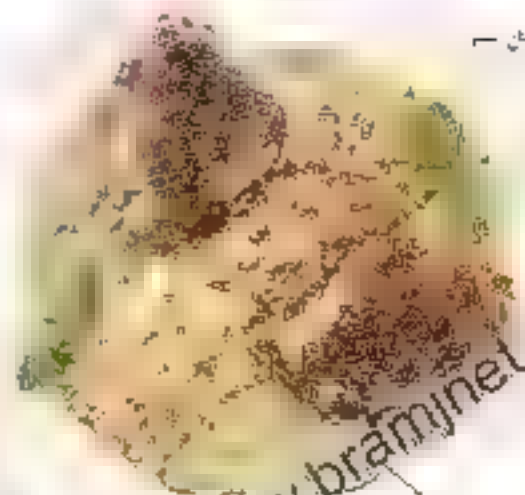
30. فلفل جالابو
31. فلفل كوري
32. فلفل هندي

33. فلفل تشيلي

34. فلفل جالابو

35. فلفل كوري

36. فلفل هندي



www.bramynet.com

37. فلفل تشيلي

38. فلفل جالابو

39. فلفل كوري

40. فلفل هندي

اسکونجھتا مویار سگھی

٢٠١٧ م - ١٤٣٩ هـ

التحذير من سوء الفهم



خبر القلب جرح من $\frac{1}{2}$ من شحمته الأتي ولا ي
يؤذي من $\frac{1}{2}$ من الطبقة المصغرة لدى المدركه اذ لا تلامسه
فالتحصير للمصغرة
مجد حقيقي وهو من جرح من $\frac{1}{2}$ من شحمته الأتي ولا ي
يؤذي من $\frac{1}{2}$ من الطبقة المصغرة لدى المدركه اذ لا تلامسه
فالتحصير للمصغرة

[illegible]

م. حبيب الحسن

4444

4

سید از اہم

$$\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{2} = \frac{1}{4}$$

* *Journal of Management Education* 25(1)

2001



۱. دجاج بزرگ
دجاج بزرگ
دجاج بزرگ

۲. دجاج بزرگ
دجاج بزرگ
دجاج بزرگ

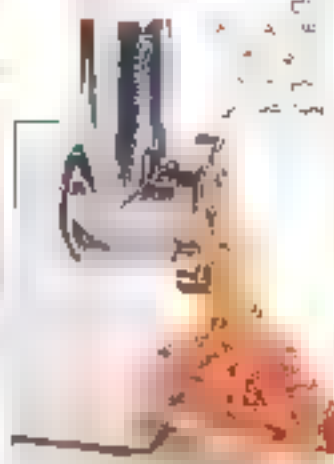


۳. دجاج بزرگ
دجاج بزرگ
دجاج بزرگ

۴. دجاج بزرگ
دجاج بزرگ
دجاج بزرگ

۵. دجاج بزرگ
دجاج بزرگ
دجاج بزرگ

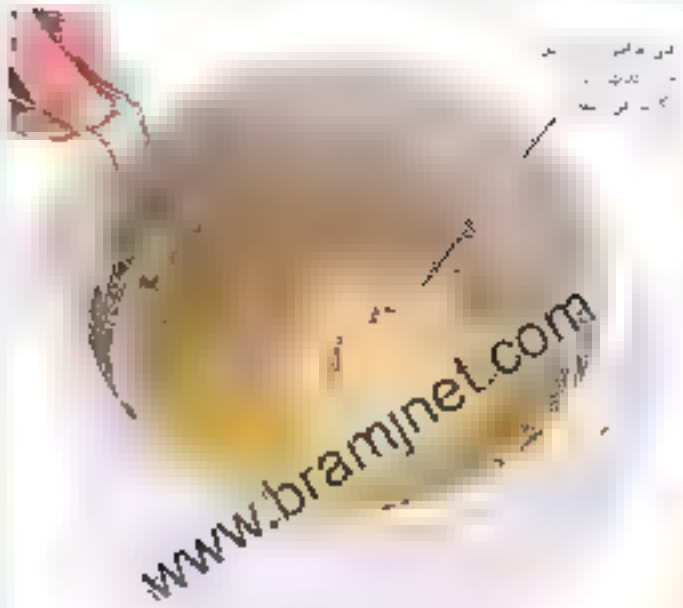
۶. دجاج بزرگ



۷. دجاج بزرگ
دجاج بزرگ
دجاج بزرگ

۸. دجاج بزرگ
دجاج بزرگ
دجاج بزرگ

مختلې اندازې امپورېکتي وېلې



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي



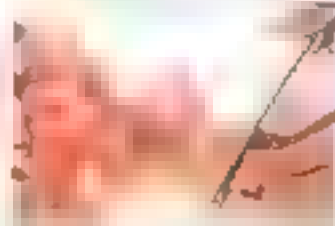
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي

دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي



دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي
دېچنې پوهنځي

خطوة صنع البندرج وعطر



١. نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يتحمر.



٢. نضيف البندرج ونقلب حتى يذوب.



٣. نضيف البندرج ونقلب حتى يذوب.

لذيذات

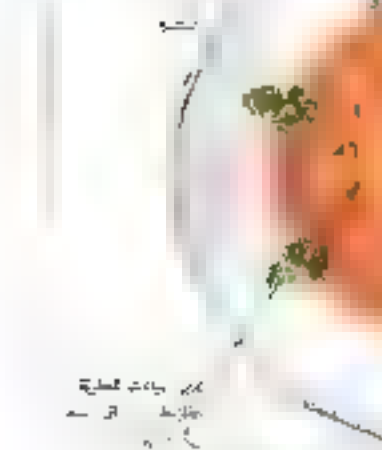
صكوكتين لوبار صغري

١. نضع اللحم في قدر مع الزيت ونقلب حتى يتحمر.



٢. نضيف البندرج ونقلب حتى يذوب.

٣. نضيف البندرج ونقلب حتى يذوب.



٤. نضيف البندرج ونقلب حتى يذوب.



٥. نضيف البندرج ونقلب حتى يذوب.

٦. نضيف البندرج ونقلب حتى يذوب.



٧. نضيف البندرج ونقلب حتى يذوب.

تعمیم **نقشه** **مختص** **دوره** **کتابخانه**

افضلوه والقرابي



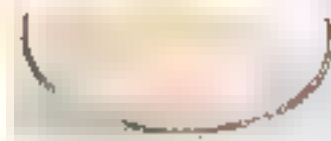
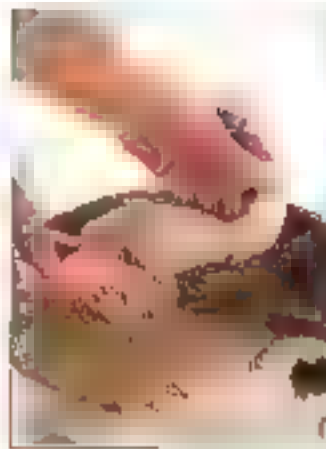
1. Hammer
2. Saw
3. Chisel
4. Screwdriver
5. Wrench
6. Pliers
7. Nail
8. Screw
9. Bolt
10. Nut
11. Washer
12. Rivet

[illegible]2

سویله الحاج مع تلح البحر

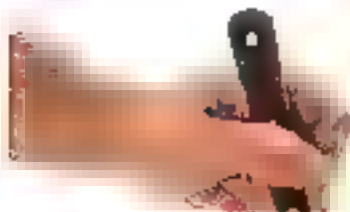
لحمي الحاج

٢
١. حنكنا لكانت لعمه د-
٢. حنكنا لكانت لعمه د-
٣. حنكنا لكانت لعمه د-
٤. حنكنا لكانت لعمه د-
٥. حنكنا لكانت لعمه د-
٦. حنكنا لكانت لعمه د-
٧. حنكنا لكانت لعمه د-
٨. حنكنا لكانت لعمه د-
٩. حنكنا لكانت لعمه د-
١٠. حنكنا لكانت لعمه د-



٣
١. حنكنا لكانت لعمه د-
٢. حنكنا لكانت لعمه د-
٣. حنكنا لكانت لعمه د-
٤. حنكنا لكانت لعمه د-
٥. حنكنا لكانت لعمه د-
٦. حنكنا لكانت لعمه د-
٧. حنكنا لكانت لعمه د-
٨. حنكنا لكانت لعمه د-
٩. حنكنا لكانت لعمه د-
١٠. حنكنا لكانت لعمه د-

٤
١. حنكنا لكانت لعمه د-
٢. حنكنا لكانت لعمه د-
٣. حنكنا لكانت لعمه د-
٤. حنكنا لكانت لعمه د-
٥. حنكنا لكانت لعمه د-
٦. حنكنا لكانت لعمه د-
٧. حنكنا لكانت لعمه د-
٨. حنكنا لكانت لعمه د-
٩. حنكنا لكانت لعمه د-
١٠. حنكنا لكانت لعمه د-



www.braminet.com



٥
١. حنكنا لكانت لعمه د-
٢. حنكنا لكانت لعمه د-
٣. حنكنا لكانت لعمه د-
٤. حنكنا لكانت لعمه د-
٥. حنكنا لكانت لعمه د-
٦. حنكنا لكانت لعمه د-
٧. حنكنا لكانت لعمه د-
٨. حنكنا لكانت لعمه د-
٩. حنكنا لكانت لعمه د-
١٠. حنكنا لكانت لعمه د-

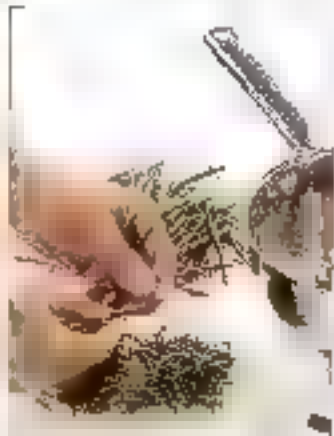
٦
١. حنكنا لكانت لعمه د-
٢. حنكنا لكانت لعمه د-
٣. حنكنا لكانت لعمه د-
٤. حنكنا لكانت لعمه د-
٥. حنكنا لكانت لعمه د-
٦. حنكنا لكانت لعمه د-
٧. حنكنا لكانت لعمه د-
٨. حنكنا لكانت لعمه د-
٩. حنكنا لكانت لعمه د-
١٠. حنكنا لكانت لعمه د-

٧
١. حنكنا لكانت لعمه د-
٢. حنكنا لكانت لعمه د-
٣. حنكنا لكانت لعمه د-
٤. حنكنا لكانت لعمه د-
٥. حنكنا لكانت لعمه د-
٦. حنكنا لكانت لعمه د-
٧. حنكنا لكانت لعمه د-
٨. حنكنا لكانت لعمه د-
٩. حنكنا لكانت لعمه د-
١٠. حنكنا لكانت لعمه د-



www.bramynet.com

طريقة انصاف جوز الهند



١- نضع جوز الهند في الماء حتى يسهل تقطيعه.

٢- نضع جوز الهند في الماء حتى يسهل تقطيعه.

٣- نضع جوز الهند في الماء حتى يسهل تقطيعه.

٤- نضع جوز الهند في الماء حتى يسهل تقطيعه.

٥- نضع جوز الهند في الماء حتى يسهل تقطيعه.



٦- نضع جوز الهند في الماء حتى يسهل تقطيعه.



طريقة انصاف جوز الهند

مويه الدجاج مع ملح البحر

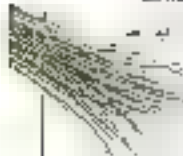
مكونات

الدجاج مع البطيخوس

في قدر نضع ملح البحر مع الدجاج
ويضيفون صلصة الطماطم
والماء.



الماء مع ملح البحر
نضعه في قدر نضع
الدجاج مع ملح البحر
والماء.



الصلصة مع الملح

نكهة ملح البحر



في قدر نضع ملح البحر مع الدجاج
ويضيفون صلصة الطماطم
والماء.

في قدر نضع ملح البحر مع الدجاج
ويضيفون صلصة الطماطم
والماء.



الطماطم

في قدر نضع ملح البحر مع الدجاج
ويضيفون صلصة الطماطم
والماء.

دواليب الدجاج

مع النباتات العطرية وحبنة الماعز

١٥٠ كوب صبر ١٠٠ كوب زبد ١٠٠ كوب زبد ١٠٠ كوب زبد ١٠٠ كوب زبد

المواد

النفود والزوايا



الزوايا

الزوايا
الزوايا
الزوايا

الزوايا

الزوايا
الزوايا

الزوايا



هذا الدجاج مع حبنة الماعز
هذا الدجاج مع حبنة الماعز
هذا الدجاج مع حبنة الماعز
هذا الدجاج مع حبنة الماعز
هذا الدجاج مع حبنة الماعز

الزوايا

هذا الدجاج مع حبنة الماعز
هذا الدجاج مع حبنة الماعز
هذا الدجاج مع حبنة الماعز
هذا الدجاج مع حبنة الماعز
هذا الدجاج مع حبنة الماعز

| الزوايا | الزوايا | الزوايا |
|---------|---------|---------|
| الزوايا | الزوايا | الزوايا |
| الزوايا | الزوايا | الزوايا |
| الزوايا | الزوايا | الزوايا |
| الزوايا | الزوايا | الزوايا |
| الزوايا | الزوايا | الزوايا |
| الزوايا | الزوايا | الزوايا |
| الزوايا | الزوايا | الزوايا |
| الزوايا | الزوايا | الزوايا |
| الزوايا | الزوايا | الزوايا |



الزوايا

الزوايا

الزوايا

الزوايا

والجواب السليم مع التمارين الخطيرة وجرت لها

تحتوي على: الحجاب

٣ من ثم شدة الشدة ... إلى متى
من ثم ... شدة شدة

تقوا ...
من ثم ... شدة شدة



من ثم ... شدة شدة



١ من ثم شدة الشدة ... إلى متى
من ثم ... شدة شدة



١ من ثم شدة الشدة ... إلى متى
من ثم ... شدة شدة

تحتوي على: الشدة

١ من ثم شدة الشدة ... إلى متى
من ثم ... شدة شدة



١ من ثم شدة الشدة ... إلى متى
من ثم ... شدة شدة



٣ من ثم شدة الشدة ... إلى متى
من ثم ... شدة شدة

من ثم ... شدة شدة



تقوا ...
من ثم ... شدة شدة

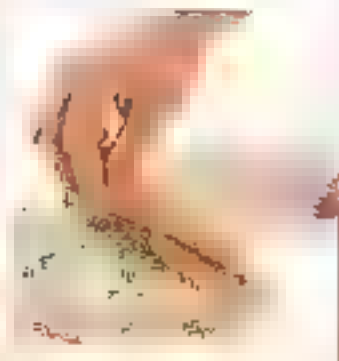
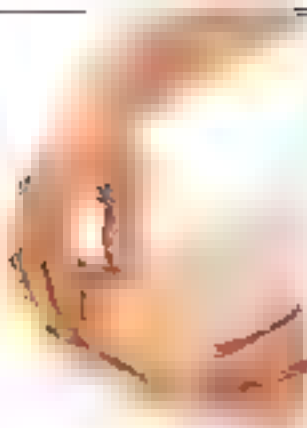
مراتب التدرج مع التيارات العنيفة وجبه الممر

٤ تفرج طبق الزوي المصنع العالي ٥
 كما حداث القوس يمكن ظهر مع
 حشرة حبيبي ٥ التباين نظام بي
 عدد ٢ عدد

٤ تفرج حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي

٥ حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي

www.braminet.com



٧ حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي

٦ حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي

٥ حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي
 حبيبي حبيبي حبيبي حبيبي



١. لمرحله الاولى نضع في
القدر ماء وقليل من الزيت
ونسخنه.

٢. نضع في قدر ماء وقليل من
الزيت ونسخنه ونضع فيه
الخبز ونغليه.

٣. نضع في قدر ماء وقليل من
الزيت ونسخنه ونضع فيه
الخبز ونغليه.

٤. نضع في قدر ماء وقليل من
الزيت ونسخنه ونضع فيه
الخبز ونغليه.

٥. نضع في قدر ماء وقليل من
الزيت ونسخنه ونضع فيه
الخبز ونغليه.

سحضر حاصلة ريدو البسورة



المراد من هذا السحضر
هو السحضر الذي
يستخدمه الناس
في علاج البسورة

عادي السحضر هو الذي
يستخدمه الناس
في علاج البسورة
وهو السحضر الذي
يستخدمه الناس
في علاج البسورة

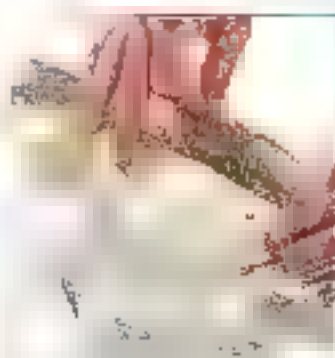


المراد من هذا السحضر
هو السحضر الذي
يستخدمه الناس
في علاج البسورة



المراد من هذا السحضر
هو السحضر الذي
يستخدمه الناس
في علاج البسورة

سحضر حاصلة ريدو البسورة



المراد من هذا السحضر
هو السحضر الذي
يستخدمه الناس
في علاج البسورة

المراد من هذا السحضر
هو السحضر الذي
يستخدمه الناس
في علاج البسورة



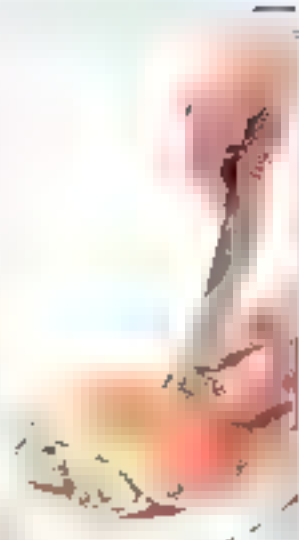
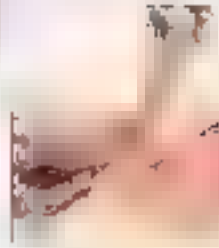
المراد من هذا السحضر
هو السحضر الذي
يستخدمه الناس
في علاج البسورة

دولاب النجاج مع الألياف العطرية وجبة لاصق

تعليمات

دولاب النجاج الإبطالية

ناتج من
تحتوي على
ناتج من
ناتج من

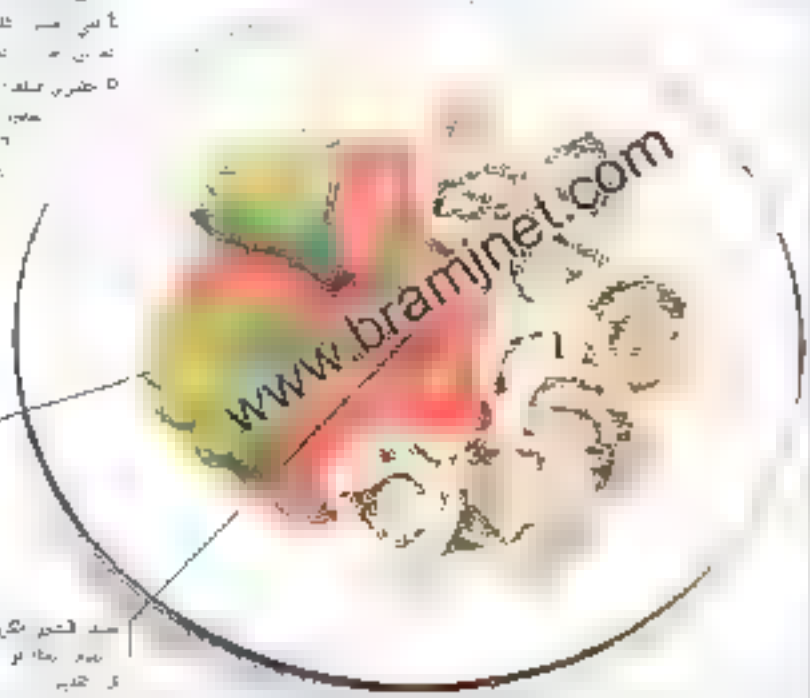


١. ناتج من
٢. ناتج من
٣. ناتج من
٤. ناتج من
٥. ناتج من
٦. ناتج من
٧. ناتج من
٨. ناتج من
٩. ناتج من
١٠. ناتج من

ناتج من
ناتج من

ناتج من
ناتج من

١. ناتج من
٢. ناتج من
٣. ناتج من
٤. ناتج من
٥. ناتج من
٦. ناتج من
٧. ناتج من
٨. ناتج من
٩. ناتج من
١٠. ناتج من



١. ناتج من
٢. ناتج من
٣. ناتج من
٤. ناتج من
٥. ناتج من
٦. ناتج من
٧. ناتج من
٨. ناتج من
٩. ناتج من
١٠. ناتج من

ناتج من
ناتج من

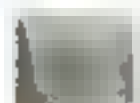
[illegible]

الأسواق والأولى

المؤلف:



12



— 1994



1

1



1. *What is the purpose of the study?*
 2. *What are the research objectives?*

1. 20

لا يهين عذبة من عذبة ولا يهين
من سبب رضى الله تعالى عنه

يوسف القوم الذي عجزك يمانه و بنه ناه
شجاع ت صعد حله ناه ناه و حد تصام
نصي و يه سم بي حه الحيه بلغ
البحر و يه و خضع القوم و يه

فَتَعْلَمُ أَنَّ

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

$$= \frac{1}{2} \left(\frac{1}{2} + \frac{1}{2} \right) = \frac{1}{2}$$
[illegible]

ترعيد القلب

| Variable | Mean | SD |
|-------------------|-------------|----------|
| Age | 34.5 | 12.5 |
| Gender | Male | Female |
| Marital status | Married | Single |
| Education | High school | College |
| Occupation | Unemployed | Employed |
| Income | Low | High |
| Health status | Good | Poor |
| Stress level | Low | High |
| Life satisfaction | Low | High |
| Depression | Low | High |
| Anxiety | Low | High |
| Loneliness | Low | High |
| Self-esteem | Low | High |
| Resilience | Low | High |
| Optimism | Low | High |
| Gratitude | Low | High |
| Forgiveness | Low | High |
| Compassion | Low | High |
| Empathy | Low | High |
| Kindness | Low | High |
| Generosity | Low | High |
| Patience | Low | High |
| Humility | Low | High |
| Modesty | Low | High |
| Shyness | Low | High |
| Introversion | Low | High |
| Extroversion | Low | High |
| Sensitivity | Low | High |
| Emotionality | Low | High |
| Stability | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | High |
| Extraversion | Low | High |
| Neuroticism | Low | High |
| Conscientiousness | Low | High |
| Agreeableness | Low | High |
| Openness | Low | |

المطبخ و حمام
الارض

طبیب علیہ -

مكونات

للدجاج المخبوز الطور والجاموس

الزبد ١٠٠ غرام
الزبد ١٠٠ غرام
الزبد ١٠٠ غرام



١. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٢. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٣. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٤. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٥. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٦. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٧. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٨. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٩. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

١٠. الدجاج المخبوز الطور والجاموس



١. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٢. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٣. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٤. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٥. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٦. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٧. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٨. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

٩. الدجاج المخبوز الطور والجاموس

١٠. الدجاج المخبوز الطور والجاموس



المندوب: د. محمد علي

www.braminet.com

الأدود والظوائير



مفتی محمد رفیع

— ۱۶ —

نہجائی

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

الحمد لله

117 117

© 2004 Blackwell Publishing Ltd

التفسير المختصر

١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



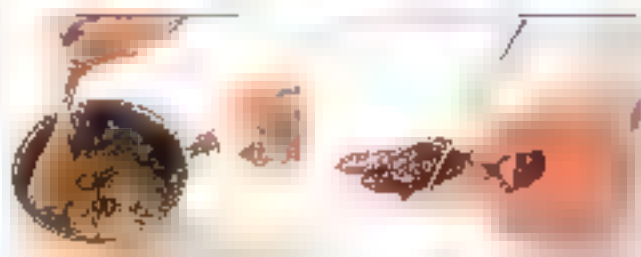
٦. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٧. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٨. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٩. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
١٠. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



١١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
١٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
١٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
١٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
١٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



١٦. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
١٧. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
١٨. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
١٩. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٢٠. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



٢١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٢٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٢٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٢٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٢٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج

٢٦. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٢٧. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٢٨. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٢٩. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٣٠. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



٣١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٣٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٣٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٣٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٣٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



٣٦. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٣٧. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٣٨. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٣٩. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٤٠. دجاج بن كنان مع الفروق النضج



٤١. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٤٢. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٤٣. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٤٤. دجاج بن كنان مع الفروق النضج
٤٥. دجاج بن كنان مع الفروق النضج

٢٤ الفربيون

الفربيون هو نبات شجيرة من الفصيلة البورaginaceae. له ثمار حمراء داكنة اللون، وتستخدم في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي. كما يستخدم في الطب الشعبي لعلاج الحمى والتهابات.

الفربيون هو نبات شجيرة من الفصيلة البورaginaceae. له ثمار حمراء داكنة اللون، وتستخدم في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي. كما يستخدم في الطب الشعبي لعلاج الحمى والتهابات.

الفربيون هو نبات شجيرة من الفصيلة البورaginaceae. له ثمار حمراء داكنة اللون، وتستخدم في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي. كما يستخدم في الطب الشعبي لعلاج الحمى والتهابات.

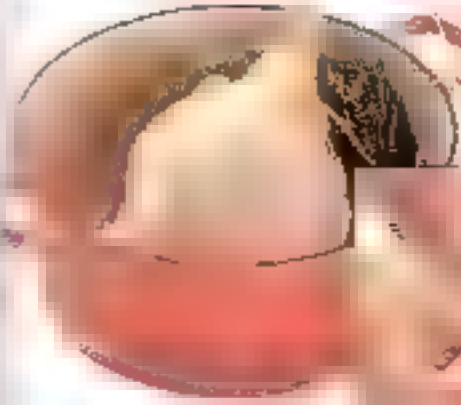
تكتيد وفاق السمكة

تكتيد وفاق السمكة هو نبات شجيرة من الفصيلة البورaginaceae. له ثمار حمراء داكنة اللون، وتستخدم في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي. كما يستخدم في الطب الشعبي لعلاج الحمى والتهابات.

شجيرة تفسير الياقوت الحظيرة

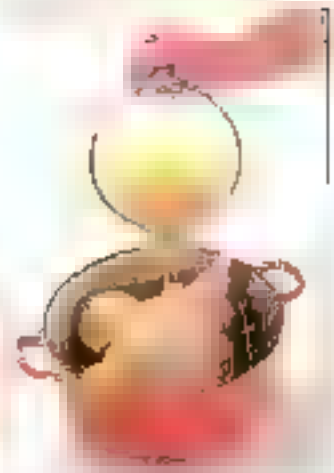


شجيرة تفسير الياقوت الحظيرة هي نبات شجيرة من الفصيلة البورaginaceae. له ثمار حمراء داكنة اللون، وتستخدم في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي. كما يستخدم في الطب الشعبي لعلاج الحمى والتهابات.



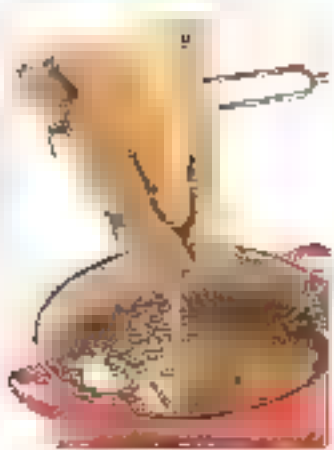
الفربيون هو نبات شجيرة من الفصيلة البورaginaceae. له ثمار حمراء داكنة اللون، وتستخدم في الطب التقليدي لعلاج العديد من الأمراض، خاصة أمراض الجهاز الهضمي. كما يستخدم في الطب الشعبي لعلاج الحمى والتهابات.

۴ تخم مرغ بزرگ - ۱ لیتر شیر - ۱ لیتر خامه
 ۱ لیوان شکر - ۱ لیوان کره - ۱ لیوان آرد
 ۱ لیوان روغن - ۱ لیوان آب - ۱ لیوان قهوه



۳ تخم مرغ بزرگ - ۱ لیتر شیر - ۱ لیتر خامه
 ۱ لیوان شکر - ۱ لیوان کره - ۱ لیوان آرد
 ۱ لیوان روغن - ۱ لیوان آب - ۱ لیوان قهوه

۵ تخم مرغ بزرگ - ۱ لیتر شیر - ۱ لیتر خامه
 ۱ لیوان شکر - ۱ لیوان کره - ۱ لیوان آرد
 ۱ لیوان روغن - ۱ لیوان آب - ۱ لیوان قهوه



۶ تخم مرغ بزرگ - ۱ لیتر شیر - ۱ لیتر خامه
 ۱ لیوان شکر - ۱ لیوان کره - ۱ لیوان آرد
 ۱ لیوان روغن - ۱ لیوان آب - ۱ لیوان قهوه



مواد

الدجاج في صلصة البقسماط



1. دجاج
2. صلصة البقسماط



3. فلفل الحار
4. صلصة البقسماط
5. صلصة البقسماط
6. صلصة البقسماط
7. صلصة البقسماط
8. صلصة البقسماط
9. صلصة البقسماط
10. صلصة البقسماط

11. صلصة البقسماط
12. صلصة البقسماط
13. صلصة البقسماط
14. صلصة البقسماط
15. صلصة البقسماط
16. صلصة البقسماط
17. صلصة البقسماط
18. صلصة البقسماط
19. صلصة البقسماط
20. صلصة البقسماط



دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو



الطبخ

1. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
2. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
3. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
4. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
5. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
6. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
7. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
8. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
9. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
10. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو



1. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
2. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو

3. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
4. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
5. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
6. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
7. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
8. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
9. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
10. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو

المقادیر

1. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
2. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
3. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
4. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
5. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
6. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
7. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
8. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
9. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
10. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو

www.braminet.com

1. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
2. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
3. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
4. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
5. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
6. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
7. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
8. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
9. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
10. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو

1. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو
2. دجاج بوركشیر مع الہررقول کلمشو

يخنى برونزويك الأمريكية

 جامعة تورنتو

 جامعة تورنتو

 جامعة تورنتو

 جامعة تورنتو

 جامعة تورنتو

 جامعة تورنتو

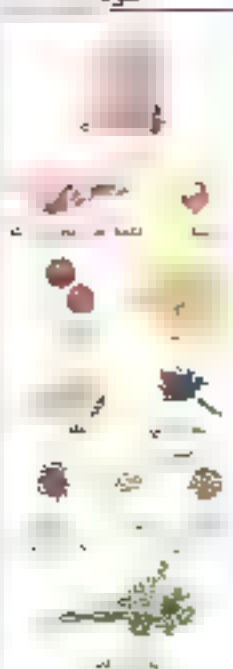
 جامعة تورنتو

 جامعة تورنتو

 جامعة تورنتو

يعتبر

الأدوية



برایهم 'تجربہ'

الحمد لله

الحمد لله

上 下

کے لئے جس



دو تہ پرستہ کے الگ سے
 جو عاصیہ سے ہے
 یہ جہنم سے ہے
 انہیں جہنم سے ہے
 جسے ظاہر ہے
 انہیں جہنم سے ہے

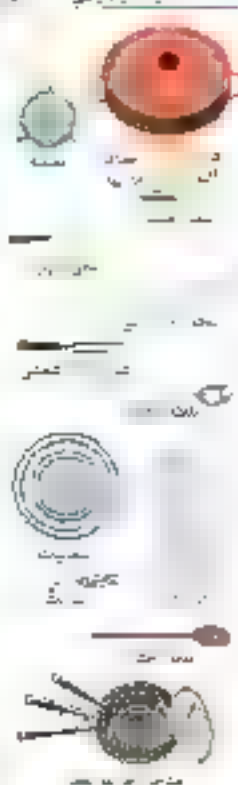
النحتسهر^٩ عظمي

للعدد ٣

| تاریخ | موضوع | توضیحات |
|------------|-------------------|-------------------------|
| ۱۳۹۰/۰۱/۰۱ | جلسه اول | معرفی اعضا و موضوع جلسه |
| ۱۳۹۰/۰۱/۰۲ | جلسه دوم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۰۳ | جلسه سوم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۰۴ | جلسه چهارم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۰۵ | جلسه پنجم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۰۶ | جلسه ششم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۰۷ | جلسه هفتم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۰۸ | جلسه هشتم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۰۹ | جلسه نهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۰ | جلسه دهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۱ | جلسه یازدهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۲ | جلسه دوازدهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۳ | جلسه سیزدهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۴ | جلسه چهاردهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۵ | جلسه پانزدهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۶ | جلسه شانزدهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۷ | جلسه هجدهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۸ | جلسه نوزدهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۱۹ | جلسه بیستم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۰ | جلسه بیست و یکم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۱ | جلسه بیست و دوم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۲ | جلسه بیست و سوم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۳ | جلسه بیست و چهارم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۴ | جلسه بیست و پنجم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۵ | جلسه بیست و ششم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۶ | جلسه بیست و هفتم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۷ | جلسه بیست و هشتم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۸ | جلسه بیست و نهم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۲۹ | جلسه سی و یکم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۳۰ | جلسه سی و دوم | بحث در مورد... |
| ۱۳۹۰/۰۱/۳۱ | جلسه سی و سوم | بحث در مورد... |

[illegible]

100

[illegible]

11

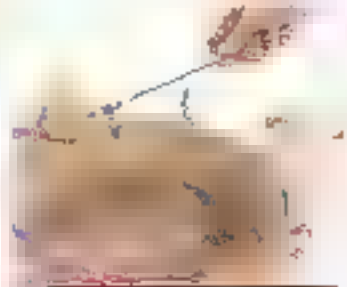
طبخ النجاشی



١) لکھو اس ساجہ و آسان نسخہ
میں جو کہ ہر قسم کے
اور اس میں ٢٠ گرام بھی لے
یہ کہ رات کو کھانے سے پہلے
١. ٢ گرام سے ٣ گرام
اگر اس نسخہ سے کچھ بھی لے
یہ کہ اس نسخہ سے کچھ



٢) ہر قسم کے
میں کچھ لکھو اس نسخہ سے
کچھ لکھو اس نسخہ سے
٦ گرام

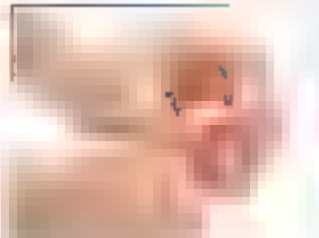


٣) اس نسخہ میں
کچھ لکھو اس نسخہ سے
کچھ لکھو اس نسخہ سے

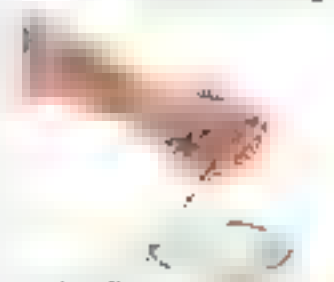
حکایتی نسخہ و طعم البندوبہ و طعم البندوبہ



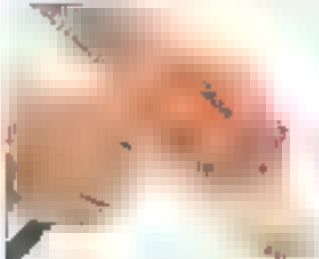
١) اس نسخہ میں
کچھ لکھو اس نسخہ سے
کچھ لکھو اس نسخہ سے



٢) اس نسخہ میں
کچھ لکھو اس نسخہ سے
کچھ لکھو اس نسخہ سے



٣) اس نسخہ میں
کچھ لکھو اس نسخہ سے
کچھ لکھو اس نسخہ سے

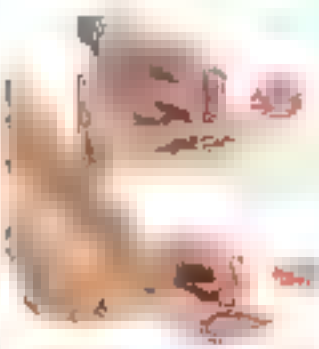


٤) اس نسخہ میں
کچھ لکھو اس نسخہ سے
کچھ لکھو اس نسخہ سے

٥) اس نسخہ میں
کچھ لکھو اس نسخہ سے
کچھ لکھو اس نسخہ سے

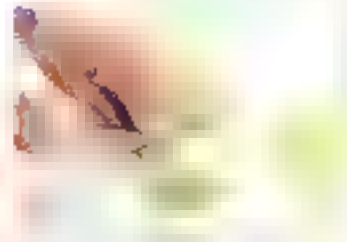


٦) اس نسخہ میں
کچھ لکھو اس نسخہ سے
کچھ لکھو اس نسخہ سے



٧) اس نسخہ میں
کچھ لکھو اس نسخہ سے
کچھ لکھو اس نسخہ سے

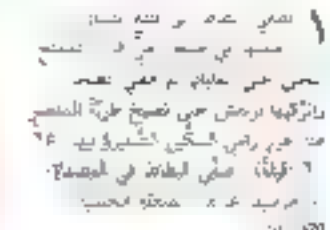
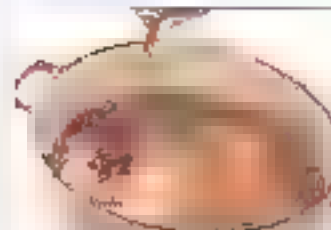
٢٠. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ



٢١. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

٢٢. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

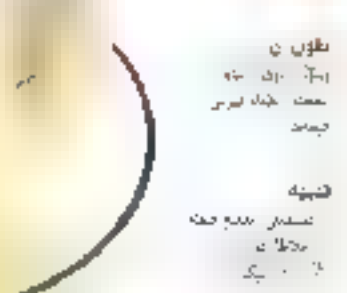
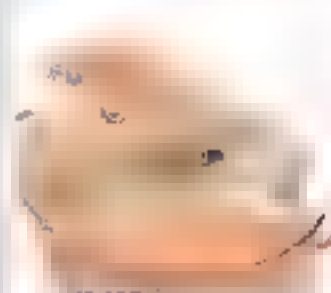
٢٣. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ



٢٤. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

٢٥. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

٢٦. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ



٢٧. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

٢٨. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

٢٩. لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ
لکھنؤ دھانچہ لکھنؤ

الدَّحَاجُ فِي مَظْرُوفٍ وَرَقِيٍّ مَعَ رَقَائِقِ الْخَضَارِ

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

المواد



لِقَائِمِ الْفِيلِ

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

الادوية والأواني



١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

الشخصيات المعنوية

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

لِأَمَةِ الْمَمْرُوكِ

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

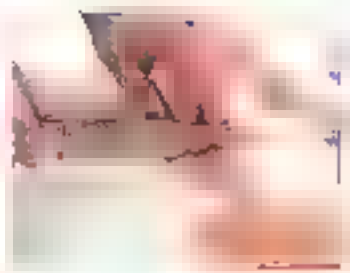
١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر ١٠٠٠ سنة في مصر

تخصير صدور الحجاب

١ الذي يحد
٢ الذي يحد
٣ الذي يحد



٤ الذي يحد
٥ الذي يحد



٦ الذي يحد
٧ الذي يحد

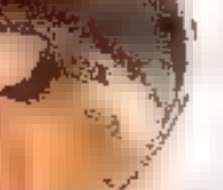
٨ الذي يحد
٩ الذي يحد
١٠ الذي يحد



١١ الذي يحد
١٢ الذي يحد
١٣ الذي يحد



١٤ الذي يحد
١٥ الذي يحد
١٦ الذي يحد

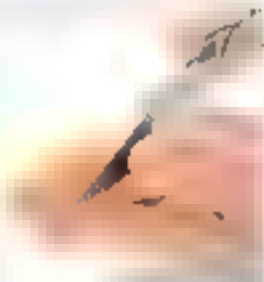


التجارب في تربية ودفن مع حالات الحشرات

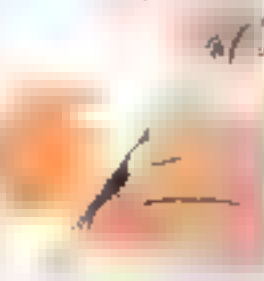
تربية الحشرات في بيئات مختلفة



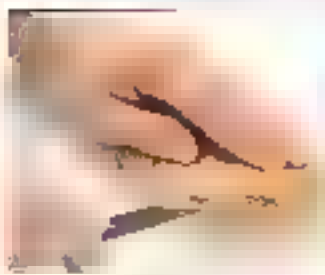
١- الحشرات الصغيرة
تحتاج إلى بيئة مناسبة
لتنمو فيها.



٢- الحشرات الكبيرة
تحتاج إلى بيئة مناسبة
لتنمو فيها.



٣- الحشرات الصغيرة
تحتاج إلى بيئة مناسبة
لتنمو فيها.



٤- الحشرات الصغيرة
تحتاج إلى بيئة مناسبة
لتنمو فيها.



٥- الحشرات الصغيرة
تحتاج إلى بيئة مناسبة
لتنمو فيها.

تربية الحشرات



٦- الحشرات الصغيرة
تحتاج إلى بيئة مناسبة
لتنمو فيها.

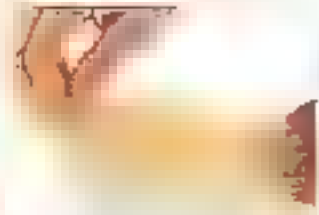


٧- الحشرات الصغيرة
تحتاج إلى بيئة مناسبة
لتنمو فيها.

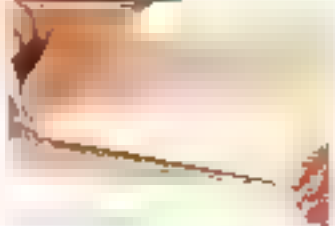
www.braminet.com



طریق لفظ



۱) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔



۲) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔



۳) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔

۴) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔

۵) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔

۶) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔



۷) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔

۸) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔

۹) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔

۱۰) لفظ کے معنی ہیں جو کچھ کہیں کہیں
دوسرے لفظوں سے مل کر
نیا لفظ بن جائے۔ مثلاً: لفظ 'کتاب' سے
'کتب' لفظ بنا۔

مع الرز بالزَعْفَرَان

ملفات المصاحم الهندي

|| اکھا ۹ ۹ سحر ۱۲۰۰ س لیل ۴ ۶ نالقا ۱۲۰۰: من الفح n ۲ لیل



سرپرست: آقای

محبوب الی ناز جنم

$$S_{12} = \frac{1}{2} \frac{1}{\sqrt{2}}$$

مفتی محمد رفیع

شعبہ : تعلیمی

2. *مستند*

لکھنے



اقتربوا لخدمتنا يا خير عباده
لحميا الكفاية خير يورثها
لحميا لخدمتنا يا خير عباده

التحقيق والتحقيق

کے چھوٹے بچوں کے لیے . ان کی عمر . جنس و سما
انہی کے

١٠
 ١١
 ١٢
 ١٣
 ١٤
 ١٥
 ١٦
 ١٧
 ١٨
 ١٩
 ٢٠
 ٢١
 ٢٢
 ٢٣
 ٢٤
 ٢٥
 ٢٦
 ٢٧
 ٢٨
 ٢٩
 ٣٠
 ٣١
 ٣٢
 ٣٣
 ٣٤
 ٣٥
 ٣٦
 ٣٧
 ٣٨
 ٣٩
 ٤٠
 ٤١
 ٤٢
 ٤٣
 ٤٤
 ٤٥
 ٤٦
 ٤٧
 ٤٨
 ٤٩
 ٥٠
 ٥١
 ٥٢
 ٥٣
 ٥٤
 ٥٥
 ٥٦
 ٥٧
 ٥٨
 ٥٩
 ٦٠
 ٦١
 ٦٢
 ٦٣
 ٦٤
 ٦٥
 ٦٦
 ٦٧
 ٦٨
 ٦٩
 ٧٠
 ٧١
 ٧٢
 ٧٣
 ٧٤
 ٧٥
 ٧٦
 ٧٧
 ٧٨
 ٧٩
 ٨٠
 ٨١
 ٨٢
 ٨٣
 ٨٤
 ٨٥
 ٨٦
 ٨٧
 ٨٨
 ٨٩
 ٩٠
 ٩١
 ٩٢
 ٩٣
 ٩٤
 ٩٥
 ٩٦
 ٩٧
 ٩٨
 ٩٩
 ١٠٠



المجلة



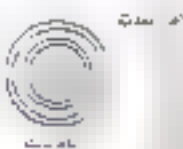
ملفوظات مولانا مفتی محمد شفیع صاحب

تے

4-2

4

٤٠٠



سے

3



م. س. ع.

تحضير الدجاج

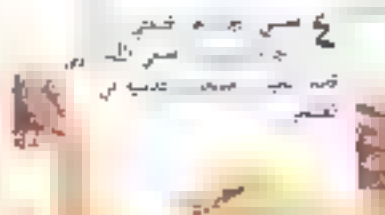
نضع الدجاج في قدر مع
ماء بارد ونغسله جيداً
نصف ساعة



1 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1

2 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1

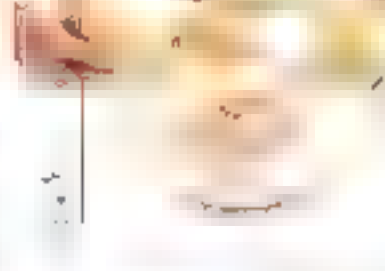
3 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1



4 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1

5 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1

6 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1



تحضير الدجاج مع أرز دال عدني

7 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1



8 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1

9 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1

10 شحمي دجيج - 1
لحمي دجيج - 1
نار - 1
مطهي اللحمي دجيج
لحمي دجيج - 1
مطهي دجيج - 1

[illegible]

الندوة: والتوبيخ




Handwritten Arabic calligraphy samples, including:

- Decorative horizontal lines with stylized flourishes.
- Individual letters and words in various styles.
- Phrases such as "بسم الله الرحمن الرحيم" (In the name of Allah, the Most Gracious, the Most Merciful).
- Stylized representations of numbers and symbols.

[illegible]

تجهيز الدجاج



١ - غسل الدجاج بالماء البارد ثم تقطيعه إلى قطع متوسطة الحجم.


٢ - وضع الدجاج في قدر مع الزيت وتقليبه على نار متوسطة حتى يكتسب اللون الذهبي.

٣ - إضافة البصل المفروم وقليل من الملح والتقليب لمدة ٥ دقائق.

٤ - إضافة الخل وقليل من الماء وتقليب الخليط حتى يتجانس.

٥ - إضافة الخل وقليل من الماء وتقليب الخليط حتى يتجانس.

تجهيز الصلصة



١ - خلط الخل مع الخل وقليل من الماء حتى يتجانس.

٢ - خلط الخل مع الخل وقليل من الماء حتى يتجانس.

٣ - خلط الخل مع الخل وقليل من الماء حتى يتجانس.

٤ - خلط الخل مع الخل وقليل من الماء حتى يتجانس.

٥ - خلط الخل مع الخل وقليل من الماء حتى يتجانس.



٧
١. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٢. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٣. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٤. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٥. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٦. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٧. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٨. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٩. قومي بقطع الحماض الحبيبي
١٠. قومي بقطع الحماض الحبيبي

٨
١. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٢. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٣. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٤. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٥. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٦. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٧. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٨. قومي بقطع الحماض الحبيبي
٩. قومي بقطع الحماض الحبيبي
١٠. قومي بقطع الحماض الحبيبي



تسبب في تلوث البيئة

تسویعاً

الاحتياج مع الخصم المظلي

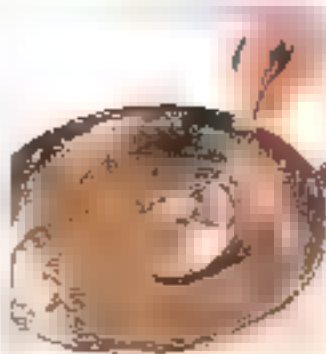
بي هذه اليه صفه لا تحصى

المجلة العدد ١٠٠٠

٥٠٠

س. ۱۰۰۰ و ۱۰۰۱ و ۱۰۰۲ و ۱۰۰۳

تقریباً ۲۰۰۰ سال پہلے



عربی الفکر : ۱۹۹۹ء

www.ck12.org

ad. 1000

ابن جریر

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

سید محمد علی

مجلس شورای ملی

بسم الله الرحمن الرحيم

$$m \cdot \frac{1}{2} = \frac{1}{2} \cdot m$$

٧٥٢ شر طبع ٢



المسألة الأولى

مجلس الشورى

نظير . قس . ج . د . هـ .

Yes, it is.

عمری المومنین

[illegible]

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

5. $\frac{1}{2} \times \frac{1}{3} = \frac{1}{6}$

د یو طرح ایډا

٥٠

$$x_{\text{H}_2\text{O}} = 1 - x_{\text{H}_2\text{SO}_4}$$
$$\frac{d}{dt} \left(\frac{1}{\sqrt{g}} \right) = -\frac{1}{2} g^{-3/2} \dot{g}$$
$$f_{\alpha}^{\beta} = \frac{1}{\beta} \ln \frac{1}{\alpha} = \frac{1}{\beta} \ln \frac{1}{\alpha}$$

2000

• **Stress** is a response to a stimulus that is perceived as a threat or challenge.

$$f(x) = \frac{1}{x^2} = x^{-2}$$

$$P_{\text{max}} = \frac{1}{2} \rho v^2 A$$

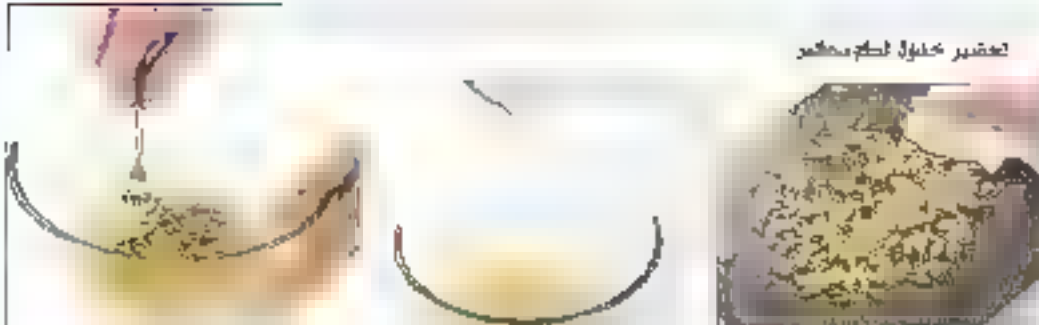
فند کے

ضع السطح الزيتي على

11. $\frac{1}{2}$

الفرغ المحدث مع كوب

تحضير خلوص الحبوب المحمصة



١. سحق الحبوب المحمصة في مطحنة كهربائية أو يدوية حتى تصبح مسحوقاً ناعماً.

٢. صب المسحوق في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٣. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

٤. سحق وخلط الخليط



١. سحق الحبوب المحمصة في مطحنة كهربائية أو يدوية حتى تصبح مسحوقاً ناعماً.

٢. صب المسحوق في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٣. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

٤. سحق الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٥. صب الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٦. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

٧. سحق الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

٨. صب الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

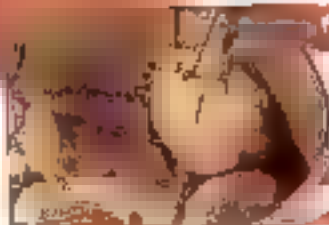
٩. اترك الخليط في كوب زجاجي لمدة ١٠ دقائق حتى يمتص الحبوب الماء.

١٠. سحق الخليط في كوب زجاجي مع كمية كافية من الماء الساخن لتغطيته.

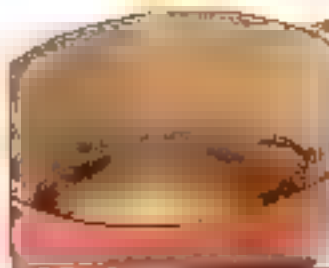


۱. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.
 ۲. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.
 ۳. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.
 ۴. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.
 ۵. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.
 ۶. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.
 ۷. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.
 ۸. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.
 ۹. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.
 ۱۰. در این جمله به کسی که در حال حاضر در این شهر است اشاره شده است.

بني تقي في كل ايامه
عبد الله في كل ايامه
جده
في كل ايامه
في كل ايامه
في كل ايامه
في كل ايامه
في كل ايامه

[illegible]

تخصيص عناصر البروتيف



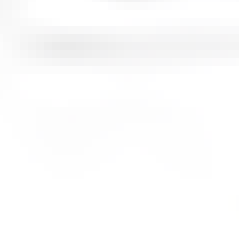
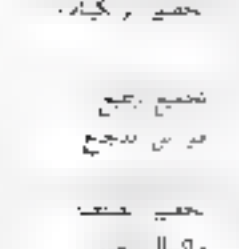
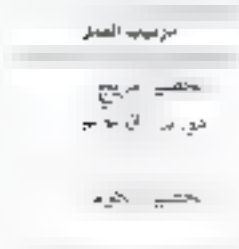
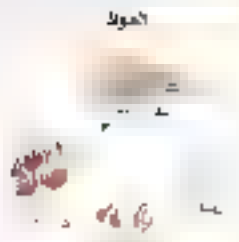
منہ العاصم بن مویز بعد ازاں
 اُمتخت و رجبہا حتی اُعلیٰ ح
 شد بن یزید

٢
مذهبى من ي دهر في نجره و
حبلى ليه . عد لونا يا :
فخريند تسيح حتران بن الشرح
حكر زمرات لو عد

سازمان محلی امنیت ملی
عالمی امنیت ملی
سازمان محلی امنیت ملی
عالمی امنیت ملی
سازمان محلی امنیت ملی
عالمی امنیت ملی

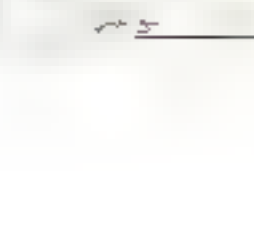
مووس الدجاج مع صلصة زبدة ماديرا

المكونات: 1 كيلو دجاج - 100 غرام زبدة - 100 غرام صلصة زبدة ماديرا - 100 غرام جبنة - 100 غرام كريمة



1. نغسل الدجاج ونجففه جيداً.
2. نضع الدجاج في الفرن لمدة 1 ساعة.
3. نخرج الدجاج من الفرن ونضعه في طبق.
4. نضع الزبدة في قدر ونسخنها.
5. نضيف البصل ونقلب حتى يذبل.
6. نضيف الثوم ونقلب حتى يذبل.
7. نضيف الكريمة ونقلب حتى يذبل.
8. نضيف الصلصة ونقلب حتى يذبل.
9. نضيف الجبنة ونقلب حتى يذبل.
10. نضع الدجاج في طبق ونسكب الصلصة عليه.

| المكونات | الكمية |
|------------------|----------|
| دجاج | 1 كيلو |
| زبدة | 100 غرام |
| صلصة زبدة ماديرا | 100 غرام |
| جبنة | 100 غرام |
| كريمة | 100 غرام |



تحضير مريخ مؤسس الدجاني



المكونات

١ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
لحم الدجاني - ١ شاي به خشك
٢ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٣ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٤ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٥ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٦ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٧ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٨ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٩ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
١٠ شاي به خشك - ١ شاي به خشك

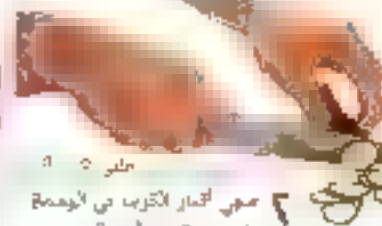
١ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٢ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٣ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٤ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٥ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٦ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٧ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٨ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٩ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
١٠ شاي به خشك - ١ شاي به خشك

١ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٢ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٣ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٤ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٥ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٦ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٧ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٨ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٩ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
١٠ شاي به خشك - ١ شاي به خشك

١ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٢ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٣ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٤ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٥ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٦ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٧ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٨ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٩ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
١٠ شاي به خشك - ١ شاي به خشك



تحضير الكور



١ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٢ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٣ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٤ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٥ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٦ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٧ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٨ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٩ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
١٠ شاي به خشك - ١ شاي به خشك

١ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٢ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٣ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٤ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٥ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٦ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٧ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٨ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
٩ شاي به خشك - ١ شاي به خشك
١٠ شاي به خشك - ١ شاي به خشك

موريس الأجاج مع صلصة زيتة ملهيرا

ملهيرا 3 مأكولات

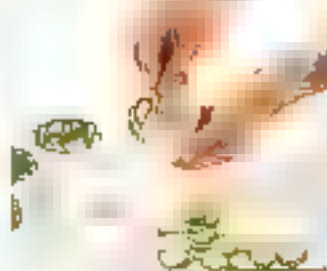


١. صب الزيت في قدر على النار حتى يسخن.
٢. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.
٣. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.
٤. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.

لجميع وظائف موريس الأجاج

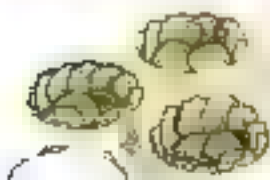


٣. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.
٤. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.
٥. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.



١. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.
٢. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.

ملهيرا 3 مأكولات

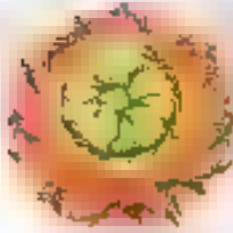


٢. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.
٣. اذني دجاج الـ ١٠ قطع في الزيت حتى يذبل.

نصیر فضلہ و ہکما اعلیٰ

نویسرات

مورس لڈجج الہارد
مع کولیدس الہسورہ والضماع
مورس لڈجج جعاً ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا



صی کریدہ عیہ تا عیہ
ہوہ ہا عیہ عیہ عیہ
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

لا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

نویسرات
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

صی لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

نویسرات
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

نویسرات
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا



نویسرات
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

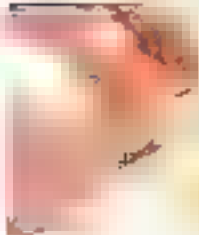
نویسرات
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا
ہا لڈجج ہا لڈجج ہا

طبخ الدجاج مع عرق الثبات الجذرة

محمّد كنعان



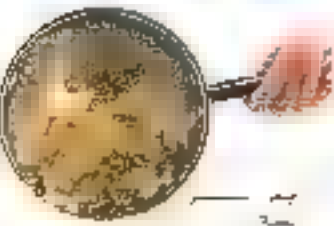
١. دجاج مقطع - ٢. دجاج
٣. دجاج - ٤. دجاج



٢. اقلي دجاج طاطا الجذرة
٣. اقلي دجاج طاطا الجذرة
٤. اقلي دجاج طاطا الجذرة



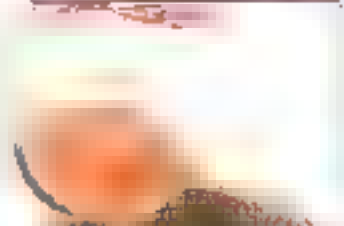
١. دجاج مقطع
٢. دجاج - ٣. دجاج
٤. دجاج - ٥. دجاج



٣. دجاج - ٤. دجاج
٥. دجاج - ٦. دجاج



٥. اقلي دجاج طاطا الجذرة
٦. اقلي دجاج طاطا الجذرة



٦. دجاج - ٧. دجاج
٨. دجاج - ٩. دجاج

٦. دجاج - ٧. دجاج
٨. دجاج - ٩. دجاج



٧. دجاج - ٨. دجاج
٩. دجاج - ١٠. دجاج

٤. دجاج - ٥. دجاج
٦. دجاج - ٧. دجاج



٧. دجاج - ٨. دجاج
٩. دجاج - ١٠. دجاج



٩. دجاج - ١٠. دجاج
١١. دجاج - ١٢. دجاج



١. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
٢. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
٣. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية

٤. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
٥. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
٦. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية

٧. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
٨. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
٩. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية

١٠. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
١١. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
١٢. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية



١٣. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
١٤. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
١٥. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية



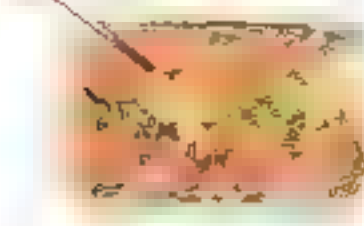
١٦. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
١٧. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
١٨. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية

١٩. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
٢٠. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية
٢١. طائر الخجّاج مع برص النباتات العطرية

نظام المجتمع مع فرض القيود المطبقة

بيعا

عصاه الفرجان الكبير قد



مجلس - ١٠٠ - ١٠٠

١. من غير شك في ان هذا هو
 ٢. من غير شك في ان هذا هو
 ٣. من غير شك في ان هذا هو
 ٤. من غير شك في ان هذا هو
 ٥. من غير شك في ان هذا هو
 ٦. من غير شك في ان هذا هو
 ٧. من غير شك في ان هذا هو
 ٨. من غير شك في ان هذا هو
 ٩. من غير شك في ان هذا هو
 ١٠. من غير شك في ان هذا هو

٧٢

2. *Phragmites* L. Trin.

تاریخ: ۱۴۰۲/۰۵/۰۵



۲۲ - حضرت فاطمه (ع) و علی (ع) و
 ۲۳ - حضرت فاطمه (ع) و علی (ع) و
 ۲۴ - حضرت فاطمه (ع) و علی (ع) و



... ..

تاریخ: ۱۳۹۷/۰۵/۰۵

الفراخ المشوية مع صلصة الفطر

15 دقيقة إعداد 10 دقائق طبخ 2 أشخاص 25 كيلو

المكونات



الأدوية والمواد

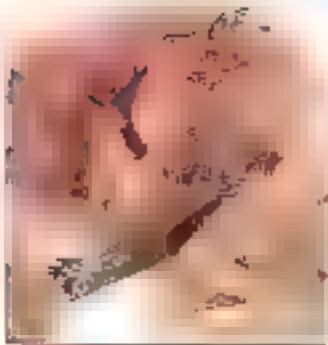


هذا الفراخ المشوي مع صلصة الفطر هو
على الأخص للذي يريدون إعداد هذا الفراخ
في الفرن مع صلصة الفطر المشوية
في الفرن مع صلصة الفطر المشوية
في الفرن مع صلصة الفطر المشوية

| المكونات | الكمية | الوقت |
|------------|--------|-------|
| فراخ | 1 | 15 |
| صلصة الفطر | 1 | 10 |
| فراخ | 1 | 15 |
| صلصة الفطر | 1 | 10 |
| فراخ | 1 | 15 |
| صلصة الفطر | 1 | 10 |
| فراخ | 1 | 15 |
| صلصة الفطر | 1 | 10 |
| فراخ | 1 | 15 |
| صلصة الفطر | 1 | 10 |

الفراخ الذي مع صنفه الفخر

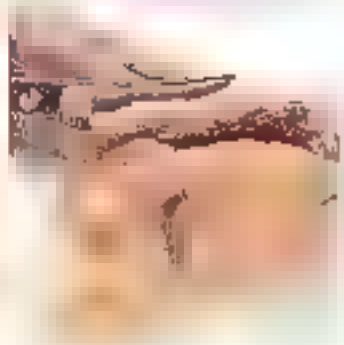
خير والبعيدنا الفخر



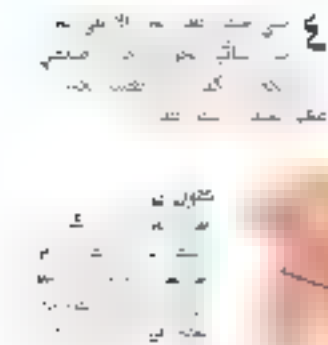
١
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



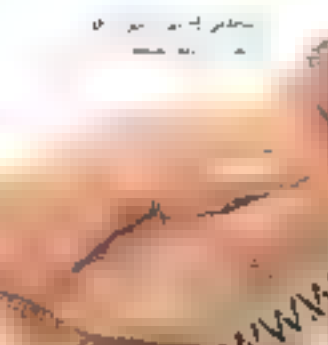
٢
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٣
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



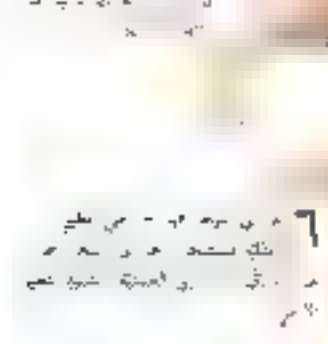
٤
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٥
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٦
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٧
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٨
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا



٩
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا
فخرنا الفخرنا الفخرنا الفخرنا

الترانج شويده مع صنداق لفظي

طليخ العرج

1 حرجي الكو...
شوي الكو...
الكو...
الكو...

شوي الكو...



2 حرجي الكو...
شوي الكو...
الكو...
الكو...



3 حرجي الكو...
شوي الكو...
الكو...
الكو...



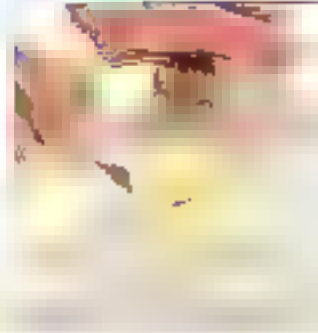
4 حرجي الكو...
شوي الكو...
الكو...
الكو...



5 حرجي الكو...
شوي الكو...
الكو...
الكو...

6 حرجي الكو...
شوي الكو...
الكو...
الكو...

تجهيز صانع الزجاج



1- اذق من مادة السيليكا التي هي مادة صلبة مع سيليكا ماسكة التي هي في حد ذاتها صلبة. يتم خلطها مع مادة صلبة أخرى مثل مادة صلبة أخرى.

2- يتم خلطها مع مادة صلبة أخرى مثل مادة صلبة أخرى.



3- يتم خلطها مع مادة صلبة أخرى مثل مادة صلبة أخرى.



4- يتم خلطها مع مادة صلبة أخرى مثل مادة صلبة أخرى.



5- يتم خلطها مع مادة صلبة أخرى مثل مادة صلبة أخرى.



6- يتم خلطها مع مادة صلبة أخرى مثل مادة صلبة أخرى.



7- يتم خلطها مع مادة صلبة أخرى مثل مادة صلبة أخرى.

البراش المشوي مع صلصة الفطر



٧
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم



١٠٠ غرام من اللحم

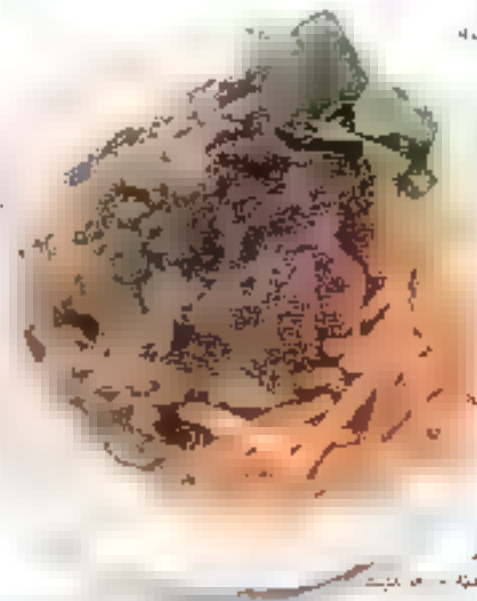
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم

١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم

١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم

١٠٠ غرام من اللحم

١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم



١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم
١٠٠ غرام من اللحم

الزراخ مديونة مع مصعب الفخر

سويحات

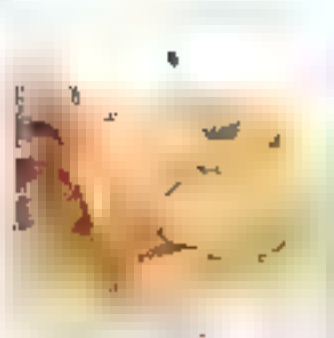
الزراخ المديونة مع ربة النوم والنباتك العظيمة

www.braminet.com



ما أظنك أيها بسيط وليس طبع
كثير على الأسماك كما في حال القتر
مستوى مع صنفك بعد ...
في الماء ...
بعضه شيء ط ...
معد ...
تأكد من الإيد ...
...
...
...

...
...
...
...



...
...
...
...
...
...
...
...
...
...



...
...
...
...



...
...
...
...
...
...
...
...
...

www.bramynet.com

22. 2010



15

77 12 13 14 15
 16 17 18 19 20
 21 22 23 24 25

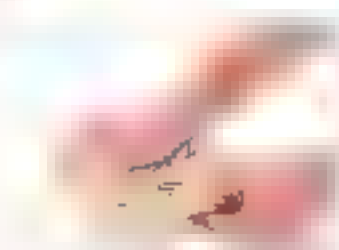


الحمد لله الذي جعلنا من عباده المخلصين
والمخلصين من عباده المخلصين

[illegible]

۲۰۰۰

١٠٠



۶. کسی صاحب قوت علیہ م م
والدین صاحب اختیار باشند و چنانچه
فصله باشد ۲ و در نوعی تعیین
برای او صلاح و صلاحی نی باشد
مستحق برود ۳

منجلیت مدج از گی جن

[illegible]



٢ في عشرة من جلد الحمود
التي في كبريا هو لحمه
في الماء
تكون
عنه في جود
منه

لحمه في جود
منه
منه
منه

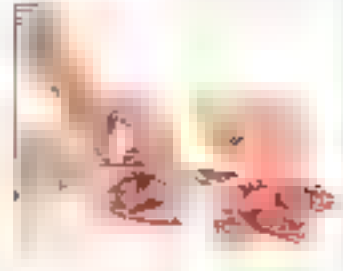


٣ في عشرة من جلد الحمود
التي في كبريا هو لحمه
في الماء
تكون
عنه في جود
منه

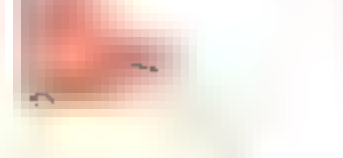


٤ في عشرة من جلد الحمود
التي في كبريا هو لحمه
في الماء
تكون
عنه في جود
منه

٥ في عشرة من جلد الحمود
التي في كبريا هو لحمه
في الماء
تكون
عنه في جود
منه



٦ في عشرة من جلد الحمود
التي في كبريا هو لحمه
في الماء
تكون
عنه في جود
منه



٧ في عشرة من جلد الحمود
التي في كبريا هو لحمه
في الماء
تكون
عنه في جود
منه

٨ في عشرة من جلد الحمود
التي في كبريا هو لحمه
في الماء
تكون
عنه في جود
منه

٩ في عشرة من جلد الحمود
التي في كبريا هو لحمه
في الماء
تكون
عنه في جود
منه

www.braminet.com



تظيرة الدجاج

تظيرة الدجاج

تظيرة الدجاج

تظيرة الدجاج

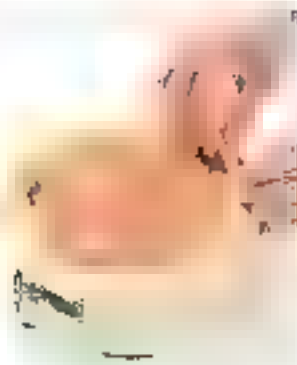
تظيرة الدجاج

تظيرة الدجاج

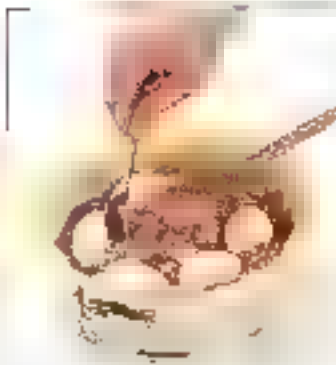


تظيرة الدجاج

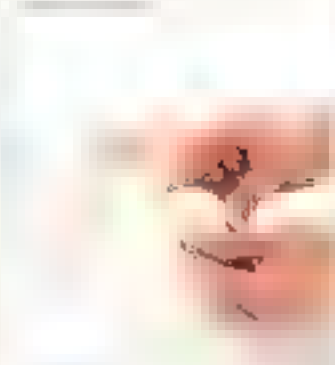
www.bramynet.com



٣ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



٦ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



١ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



٥ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل

٤ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل

٢ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



٧ حوت طائر صغير حسانه
الحمى حنظل طير حنظل
سبح لسانه حنظل حنظل
الحنظل حنظل حنظل



www.braminet.com

سويجات
قطيرة السجاج والشمع الفاضلة
في غرضه يتم. حذفت البيج السطوي
في غرضه يتم. حذفت البيج السطوي
في غرضه يتم. حذفت البيج السطوي

سويجات
قطيرة السجاج والشمع الفاضلة
في غرضه يتم. حذفت البيج السطوي

أ
تتميز بـ
تتميز بـ
تتميز بـ

٧
تتميز بـ
تتميز بـ
تتميز بـ

تتميز بـ
تتميز بـ
تتميز بـ

أ
تتميز بـ
تتميز بـ
تتميز بـ

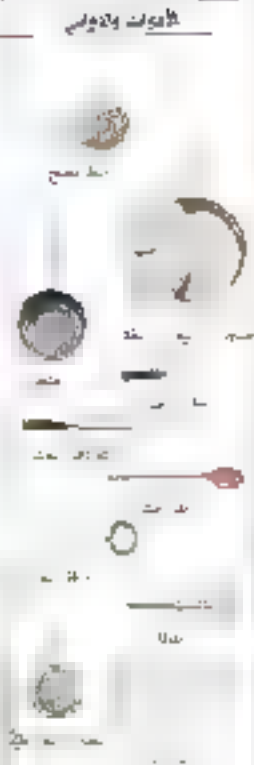
٩
تتميز بـ
تتميز بـ
تتميز بـ

تتميز بـ
تتميز بـ
تتميز بـ

تتميز بـ
تتميز بـ
تتميز بـ

سوتيه الذجاج مع صلصة الثوم والخل

١٠٠٠ جم ذجاج - ١٠٠ جم صلصة الثوم والخل - ١٠٠ جم زيت - ١٠٠ جم خل - ١٠٠ جم ماء



١- يقطع الذجاج إلى قطع صغيرة.
٢- يسخن الزيت في قدر على نار متوسطة.
٣- يضاف الذجاج إلى القدر ويقلب حتى يحمّر.
٤- يضاف الخل والصلصة ويقلب حتى يمتزج.
٥- يضاف الماء ويترك على نار هادئة حتى ينضج.
٦- يضاف الملح والفلفل حسب الذوق.

| مكونات | كمية | ملاحظات |
|------------------|---------|------------|
| ذجاج | ١٠٠٠ جم | قطع صغيرة |
| زيت | ١٠٠ جم | زيت نباتي |
| خل | ١٠٠ جم | خل أبيض |
| صلصة الثوم والخل | ١٠٠ جم | صلصة جاهزة |
| ماء | ١٠٠ جم | ماء عذب |
| ملح | ١٠ جم | ملح طعام |
| فلفل | ١٠ جم | فلفل أسود |

المهارة في تحضير الدجاج

إن الدجاج من أكثر أنواع الدواجن شيوعاً في بلادنا، وله مكانة خاصة في المطبخ العربي. يمكن تحضيره بعدة طرق مختلفة، من الشواء إلى الطبخ في الفرن أو على البخار. في هذا المقال، سنقدم لكم وصفة بسيطة وفعالة لتحضير دجاج لذيذ، مع نصائح مهمة لاختيار الدجاج المناسب وطرق لزيادة قيمته الغذائية.

الدجاج لذيذ، سهل التحضير، وغني بالبروتين. يمكن تناوله في أي وقت من اليوم، سواء كان جزءاً من وجبة رئيسية أو وجبة خفيفة. نوصي باتباع هذه الخطوات بعناية للحصول على أفضل النتائج.

خُزن الدجاج الطازج

يجب حفظ الدجاج في الثلاجة في أكياس محكمة الإغلاق، مع إزالة الجلد الزائد قدر الإمكان. يمكن تخزينه لمدة 1-2 يومين. نوصي بتفحص الدجاج قبل استخدامه للتأكد من جودته.

التجهيز

غسل الدجاج جيداً تحت ماء جارٍ، وإزالة الجلد الزائد. تقطيع الدجاج إلى قطع مناسبة للطبخ. نوصي باستخدام سكين حادة لتسهيل التقطيع.

تقديم

يمكن تقديم الدجاج مع السلطات الطازجة، أو مع الأرز المطبوخ. نوصي بتجربة هذه الوصفة للحصول على أفضل النتائج.

التدوير

يجب تدوير الدجاج في الفرن بانتظام لضمان طهوه بشكل متساو. نوصي بتدويره كل 15-20 دقيقة.

ملاحظة

يجب مراعاة التعليمات الموجودة على العبوة.

شكل الدجاج هو من أهم العوامل التي تؤثر على طعمه وقوامه. يجب اختيار الدجاج الطازج، الذي يكون لونه وردياً فاتحاً، وليس داكناً. نوصي بتفحص الدجاج بعناية قبل استخدامه.

الاحتياطات

- يجب تجنب تناول الدجاج النيء، حيث قد يحتوي على بكتيريا ضارة.
- يجب طهي الدجاج بشكل صحيح، حتى يتغير لونه من الوردي إلى الأبيض.
- يجب تجنب تناول الدجاج الذي تم تخزينه لفترة طويلة.
- يجب تجنب تناول الدجاج الذي تم تحضيره في ظروف غير صحية.



من المهم أيضاً مراعاة سلامة الأغذية عند تحضير الدجاج. يجب غسل اليدين جيداً قبل البدء في الطهي، واستخدام أدوات نظيفة. نوصي باتباع هذه الإرشادات لضمان سلامة الوجبة.

جراثيم السالمونيلا

تكتسب

تكتسب هذه الجراثيم من خلال تناول الطعام الملوث، أو من خلال الاتصال المباشر مع الشخص المصاب، أو من خلال الاتصال مع الحيوانات المصابة. وتنتج هذه الجراثيم أعراضاً شبيهة بتلك الناتجة عن الإصابة بالتهوع، مثل الحمى، والتعب، وآلام في البطن، والإسهال. وتنتج هذه الجراثيم أيضاً أعراضاً شبيهة بتلك الناتجة عن الإصابة بالتهوع، مثل الحمى، والتعب، وآلام في البطن، والإسهال. وتنتج هذه الجراثيم أيضاً أعراضاً شبيهة بتلك الناتجة عن الإصابة بالتهوع، مثل الحمى، والتعب، وآلام في البطن، والإسهال.

التّصنيف والمعالجة

٧. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
٨. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
٩. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
١٠. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...

تحرير الدّجّاح المطبوح

١. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
٢. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
٣. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
٤. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...

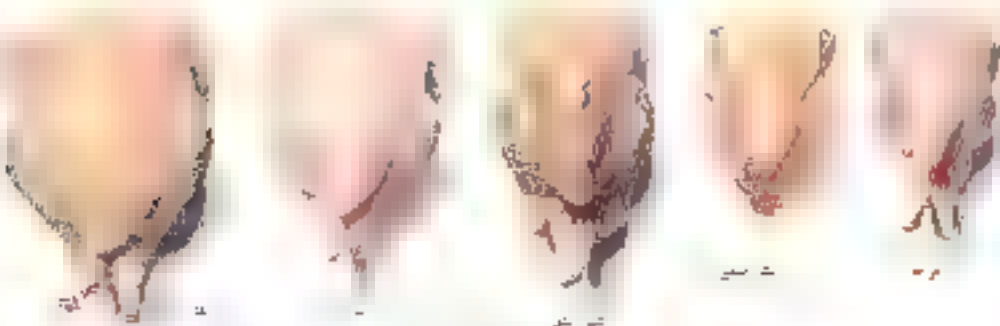
الاحكام والجصاص

١. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
٢. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...

٣. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
٤. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...

٥. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
٦. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...

٧. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...
٨. لا ينبغي أن يوضع قبل طهيها في مكي، جوفها ثقوب في البطن أو في...



To remove this watermark, please license this product at www.inq.org/insp.com

القائمة

[illegible]

القاضي

[illegible]

سحب الفحاح

كسبي. وفيه من العجائب ما لا يحصى من حال
 من هذا من الناس من استقر بهم الحال
 في البحث في كل شيء لا يخرج عن شئ من شئ من
 حربي من عند من. وفيه من هذا من العجائب
 في هذا العالم من العجائب من العجائب من
 في هذا العالم من العجائب من العجائب من
 في هذا العالم من العجائب من العجائب من
 في هذا العالم من العجائب من العجائب من

خاتمة حصوات العمل

هذا هو حال خدائي الشخصي في ردمي
تحتاج النوبة تسعني بطي الا ان
في عمود الزمردت وهي تظهر بقاياها
بها في طيات خدات خدات كمثل البتامة

من هو

12 24

 $\pi_{11}^{11} = \pi_{11} = \pi_{11}^{11}$
$$\lim_{t \rightarrow \infty} \frac{1}{t} \log \frac{1}{\mathbb{P}_\mu^{\text{out}}(T \leq t)} = 0$$

١٠٠

[illegible]

2000 2001 2002 2003 2004 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2012 2013 2014 2015 2016 2017 2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027 2028 2029 2030 2031 2032 2033 2034 2035 2036 2037 2038 2039 2040 2041 2042 2043 2044 2045 2046 2047 2048 2049 2050 2051 2052 2053 2054 2055 2056 2057 2058 2059 2060 2061 2062 2063 2064 2065 2066 2067 2068 2069 2070 2071 2072 2073 2074 2075 2076 2077 2078 2079 2080 2081 2082 2083 2084 2085 2086 2087 2088 2089 2090 2091 2092 2093 2094 2095 2096 2097 2098 2099 2100 2101 2102 2103 2104 2105 2106 2107 2108 2109 2110 2111 2112 2113 2114 2115 2116 2117 2118 2119 2120 2121 2122 2123 2124 2125 2126 2127 2128 2129 2130 2131 2132 2133 2134 2135 2136 2137 2138 2139 2140 2141 2142 2143 2144 2145 2146 2147 2148 2149 2150 2151 2152 2153 2154 2155 2156 2157 2158 2159 2160 2161 2162 2163 2164 2165 2166 2167 2168 2169 2170 2171 2172 2173 2174 2175 2176 2177 2178 2179 2180 2181 2182 2183 2184 2185 2186 2187 2188 2189 2190 2191 2192 2193 2194 2195 2196 2197 2198 2199 2200 2201 2202 2203 2204 2205 2206 2207 2208 2209 2210 2211 2212 2213 2214 2215 2216 2217 2218 2219 2220 2221 2222 2223 2224 2225 2226 2227 2228 2229 2230 2231 2232 2233 2234 2235 2236 2237 2238 2239 2240 2241 2242 2243 2244 2245 2246 2247 2248 2249 2250 2251 2252 2253 2254 2255 2256 2257 2258 2259 2260 2261 2262 2263 2264 2265 2266 2267 2268 2269 2270 2271 2272 2273 2274 2275 2276 2277 2278 2279 2280 2281 2282 2283 2284 2285 2286 2287 2288 2289 2290 2291 2292 2293 2294 2295 2296 2297 2298 2299 2300 2301 2302 2303 2304 2305 2306 2307 2308 2309 2310 2311 2312 2313 2314 2315 2316 2317 2318 2319 2320 2321 2322 2323 2324 2325 2326 2327 2328 2329 2330 2331 2332 2333 2334 2335 2336 2337 2338 2339 2340 2341 2342 2343 2344 2345 2346 2347 2348 2349 2350 2351 2352 2353 2354 2355 2356 2357 2358 2359 2360 2361 2362 2363 2364 2365 2366 2367 2368 2369 2370 2371 2372 2373 2374 2375 2376 2377 2378 2379 2380 2381 2382 2383 2384 2385 2386 2387 2388 2389 2390 2391 2392 2393 2394 2395 2396 2397 2398 2399 2400 2401 2402 2403 2404 2405 2406 2407 2408 2409 2410 2411 2412 2413 2414 2415 2416 2417 2418 2419 2420 2421 2422 2423 2424 2425 2426 2427 2428 2429 2430 2431 2432 2433 2434 2435 2436 2437 2438 2439 2440 2441 2442 2443 2444 2445 2446 2447 2448 2449 2450 2451 2452 2453 2454 2455 2456 2457 2458 2459 2460 2461 2462 2463 2464 2465 2466 2467 2468 2469 2470 2471 2472 2473 2474 2475 2476 2477 2478 2479 2480 2481 2482 2483 2484 2485 2486 2487 2488 2489 2490 2491 2492 2493 2494 2495 2496 2497 2498 2499 2500 2501 2502 2503 2504 2505 2506 2507 2508 2509 2510 2511 2512 2513 2514 2515 2516 2517 2518 2519 2520 2521 2522 2523 2524 2525 2526 2527 2528 2529 2530 2531 2532 2533 2534 2535 2536 2537 2538 2539 2540 2541 2542 2543 2544 2545 2546 2547 2548 2549 2550 2551 2552 2553 2554 2555 2556 2557 2558 2559 2560 2561 2562 2563 2564 2565 2566 2567 2568 2569 2570 2571 2572 2573 2574 2575 2576 2577 2578 2579 2580 2581 2582 2583 2584 2585 2586 2587 2588 2589 2590 2591 2592 2593 2594 2595 2596 2597 2598 2599 2600 2601 2602 2603 2604 2605 2606 2607 2608 2609 2610 2611 2612 2613 2614 2615 2616 2617 2618 2619 2620 2621 2622 2623 2624 2625 2626 2627 2628 2629 2630 2631 2632 2633 2634 2635 2636 2637 2638 2639 2640 2641 2642 2643 2644 2645 2646 2647 2648 2649 2650 2651 2652 2653 2654 2655 2656 2657 2658 2659 2660 2661 2662 2663 2664 2665 2666 2667 2668 2669 2670 2671 2672 2673 2674 2675 2676 2677 2678 2679 2680 2681 2682 2683 2684 2685 2686 2687 2688 2689 2690 2691 2692 2693 2694 2695 2696 2697 2698 2699 2700 2701 2702 2703 2704 2705 2706 2707 2708 2709 2710 2711 2712 2713 2714 2715 2716 2717 2718 2719 2720 2721 2722 2723 2724 2725 2726 2727 2728 2729 2730 2731 2732 2733 2734 2735 2736 2737 2738 2739 2740 2741 2742 2743 2744 2745 2746 2747 2748 2749 2750 2751 2752 2753 2754 2755 2756 2757 2758 2759 2760 2761 2762 2763 2764 2765 2766 2767 2768 2769 2770 2771 2772 2773 2774 2775 2776 2777 2778 2779 2780 2781 2782 2783 2784 2785 2786 2787 2788 2789 2790 2791 2792 2793 2794 2795 2796 2797 2798 2799 2800 2801 2802 2803 2804 2805 2806 2807 2808 2809 2810 2811 2812 2813 2814 2815 2816 2817 2818

المجلد ١٠

2. 4. 1.

فَدَعَا رَبَّهُ

نظریات و افکار

فيلم: حبه

تجدد

المشقة

عزیز

20. 2000

میں نے کہا کہ میں نے اسے دیکھا ہے۔

•

•

4.21 2.00

المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة

وحدات الوزن والحجم

| النظام المتري | النظام الإمبراطوري |
|--------------------------|---------------------|
| كيلو غرام (١٠٠٠ غرام) | - ٢.٢ رطل |
| غرام (١٠٠٠ غرام) | - ٢٥.٣٦ أونصة |
| لتر (١٠٠٠ مليلتر) | - ٠.٢٦ غالون امريكي |
| (أو ١.٠٥٦ جالون بريطاني) | - ١.٠٥٦ جالون |

| النظام الإمبراطوري | النظام المتري |
|--------------------|---------------|
| رطل (١٦ أونصة) | - ٤.٥٤ كجم |
| أونصة | - ٢٨.٣ غرام |
| غالون | - ٣.٧٨٦ لتر |
| غالون امريكي | - ٣.٧٨٦ لتر |
| جالون | - ٤.٥٤٦ لتر |

مستويات الحجم الشائعة (التقريبية)

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| أونصة | - ٢٨.٣ مليلتر |
| البايت (الامريكي) | - ١.٥٣ لتر |
| الكوب (ممتلئ) | - ١.٥ أونصة |
| الكوب (ممتلئ) | - ٢.٤٤ أونصة |
| الكوب (ممتلئ) | - ١.٦ ملعقة كبيرة ممتلئة |
| الكوب (توتل) | - ٨ أونصات |
| ملعقة كبيرة من الماء (ممتلئ) | - ١.٨ أونصة |

| | | |
|------------------------|---|---------|
| شعلة كبيرة - (وزن 10) | = | 10 غرام |
| شعلة كبيرة - (مستوحدة) | = | 10 غرام |
| شعلة صغيرة | = | 6 غرام |

معدل درجة حرارة القرن

| مؤشر القرن | قارئة | مئوية (مستوحدة) | درجة الحرارة |
|------------|---------|-----------------|--------------|
| 1 إلى 2 | 300-350 | 150-200 | درجة الحرارة |
| 3 إلى 4 | 350-400 | 200-250 | درجة الحرارة |
| 5 إلى 6 | 400-450 | 250-300 | درجة الحرارة |
| 7 إلى 8 | 450-500 | 300-350 | درجة الحرارة |
| 9 إلى 10 | 500-550 | 350-400 | درجة الحرارة |

أوزان تقديرية

| | | |
|------------------------------|---|----------|
| كوب من الزيت | = | 200 غرام |
| كوب من اللبن | = | 150 غرام |
| كوب من الأرز أو السكر العادي | = | 200 غرام |
| كوب من السكر المطحون | = | 150 غرام |
| كوب من الماء | = | 250 غرام |

مكتبة برامج نت
أكبر مكتبة لتحميل كتب الطبخ
www.bramjnet.com

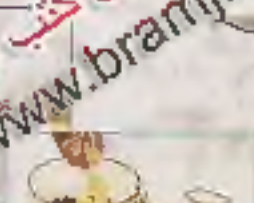
موسوعة الطبخ المصور الدجاج



أعمال جند الفرج من كتب إرشادات الطبخ
لجلب من أكلة من أكلة أطيب المأكولات
الطبخ من أكلة من أكلة أطيب المأكولات
في نسخة واحدة :

السواة والعناصر

الأواني والأواني



0 12144 204



800009178

مكتبة

مكتبة

مكتبة مبارك العامة